





|                   |    |
|-------------------|----|
| Ex Bibliotheca    | 12 |
| majori Coll. Rom. | 17 |
| Societ. Jesu      | C  |
|                   | 25 |

44.3.36.

|    |     |
|----|-----|
| 44 | 24  |
| f  | f   |
| 94 | 317 |

2199

6222





DELLA  
**AGRICOLTURA**  
DI M.

**AFRICO CLEMENTE**  
**PADOVANO.**

Accommodata all'uso de' nostri tempi, & al  
seruitio d'ogni pace,

*Con molte aggiunte di Ricordi utili, & curiosi in  
quest'ultima impressione.*

**Libri Sei.**

Nelli quali si contiene il vero, & utilissimo modo di  
coltiuare le cose di Villa,

Con l'aggiunta ancora del Settimo Libro intorno  
alla pescagioni,

*Et la Tauola delle cose notabili, per ordine d'Alfabeto.*

*Al Molto Illustre, & Eccellentissimo Signor.*

**PROSPERO**  
**APROINO.**



**IN TREVIGI, Per Pasqualin da' Ponte 1677.**

*Con licenza de' Superiori.*



22. 1. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971

1. 2. 1971



*MOLTO ILLVSTRE, ET ECCELL. SIG.  
SIG. ET PATRON COLENDISS.*



'Agricoltura di Africo,  
per la penuria, che si  
prouaua in questi Pa-  
esi del presente suo li-  
bro poteua dirsi Steri-  
lità di Africa, sel'in-  
dustria indefessa di V.S. Eccellentiss.  
co'l suo fecondo operare non hauesse  
riprodotto in questo tempo nelle mie  
Stampe quest' opera per fecondar le  
campagne sterili, e per fertilizar le mie  
infeconde fortune; le quali da Voi, Ec-  
cellentiss. Signor Prospero, mi Si pres-  
giscono prospere, mentre con l'impres-

sione d'un sì degno, e fruttuoso trattato, hauete impresso nelle mie Stampe medesime caratteri di riputatione, che può fruttificarmi grand'utile. Ond'io altresì deuo honorar questo foglio co'l riuerito suo Nome, a cui dedicando l'agricoltura d'un Padoano, fo à V. S. Eccellentiss. prospero augurio, ch'ella sia per ricauarne specialmente da Treuisani Concittadini ricca messe di gratitudine, come frutto debito à lei, ch'è particolare istrumento di questo vniuersal beneficio. E qui caderebbe in acconcio di rinouar molte belle memorie de vostri virtuosi operati, come par'uso di chi dedica libri à soggetto lodeuole: Mà; perche di sì fatti saggi ne è pieno ogn'vno, che vi conosce, e io dubiterei di oscurare frà le tenebre de' miei inchiostri quelle operationi, che sono in Voi per festesse più chiare di quanti lumi potesse prestar l'arte del dire à gl'oratori più illustri; Perciò, tra-

lascianz

lasciando le lodi, vna sol cosa, che  
vaglia per ogni lode, à vostra lode  
vuò dirui; & è, che Voi di quanto ha-  
uete faticato, acciò ritorni questo par-  
to alla luce, e di quant'altro in ogni  
tempo operate, hauete sempre per og-  
getto il publico, & il priuato bene;  
Poiche; ò ne i publici impieghi, de' quali  
questa Città vi mantiene in honore uol  
posseſso, ò nelli priuati trattenimenti di  
vostre consulte, che rendono sempre  
ammirabili i vostri pareri, ò nelle  
decisioni di controuersie compromeſ-  
se bene spesso nel vostro giudicio,  
che in tutte le sue operationi si scor-  
ge fecondo, ò nelle difese ne i Cri-  
minali, ò nel patrocinio di cause ci-  
uili; Voi ciuilmente con tutti in tutte  
le occasioni trattando, spendete le  
doutie del vostro ingegno per be-  
neficio del prossimo, in vece di rice-  
uerne premio de' vostri frequenti, e  
laboriosissimi impieghi. Resta solo,  
che

che V. S. Eccellentiss. per alleggerirsi  
dal peso di sue graui fatiche, si con-  
tenti taluolta di ricrearsi la mente nel-  
l'amenità di quest'opera, che rinueni-  
ta co' vigilati Sudori d'vn'Aproino, e  
per così dire, quasi da celeste pruina  
inaffiata si vede rifiorire sù questo vo-  
lume, che io per debito di gratitudi-  
ne à V. S. Eccellentiss. con tutto me-  
stesso consacro .

Di V. S. Molt' Illustre, & Eccell,

Treviso li 24 Giugno. 1677.

*Humilis. & Obligatiss. Servus*  
Pasqualin da Ponte,



# PROEMIO.



*Essendomi ritrouato spesso  
fiato in ragionamento con  
molti Contadini, e di  
uersi altri huomi essercla-  
tati nell' Agricoltura, in  
materia della coltiuatione  
de' terreni: onde auiene, che à questi nostri  
tempi non si facciano quei soliti raccolti abon-  
dantissimi, che già per l'adietro si faceuano.  
Odo la maggior parte di questi affermare tal  
causa procedere dalla longhezza del tempo,  
che le terre così continouamente faticate, per  
lo troppo copiosamente fruttificare, siano fatte  
stanche, di modo, che non possano più con quel-  
la solita benignità renderci gli debiti nutri-  
menti. Ma queste ragioni giudico io esser lon-*

tane dalla verità. Percioche non è cosa con-  
uenevole far giudicio, che la natura della ter-  
ra hauendo hauuto dal sommo dell'Vniuerso  
Creatore per mero dono perpetua fertilità, sia  
per infirmità diuentata sterile, & infrut-  
tuosa. Anzi hauendo hauuto diuina, & eterna  
giouentù, hà sempre partorito, & anco nel-  
l'auuenire partorirà abundantemente, se pe-  
ro non mancherà da noi. Nè pensiamo, ch'ella  
sia diuenuta inetta al generar biade, e frutti,  
si come auiene alla donna per molti anni in-  
uechiata, & indebollita: perche se ciò fusse, non  
produrrebbe frutto alcuno, si come fa la donna  
peruenuta alla predetta età. Nè gioua, che det-  
ta donna dopò la sua giouentù del generare, &  
partorire si lasci riposar per alquanti anni: ac-  
ciò si restituisca alla sua prima virtù del par-  
torire: perche vana è tale aspettatione. Ma la  
terra benigna, & madre di tutte le cose, la-  
sciata spontaneamente, ouero à caso senza col-  
tinatione, & che dopò venga lauorata, produ-  
ce frutto con marauiglia. Non sono dunque  
i terreni per uecchiaia, ò fatica diuentati

manco.



manco fertili di quel , che già erano , ma si bene per pura negligentia , & mala coltivatione di noi medesimi: essendo, che non gli diamo quell'aiuto , che ricercano , & meno gli lauoriamo, si come porta la loro natura . Certamente se à questa madre tanto pia , & cortese , fusse data dal superno Signore lingua espedita , con laquale potesse ella con voci rime esprimere le sue querele , & infiniti torti , che le vengono fatti da questi rozzi , & negligent Contadini , non basterebbono mille lingue à dir le sue ragioni . Vediamo un poco l'altrui paese , & con diligentia consideriamo il modo , & ordine seruato nel coltiuarlo , e poi veniamo a questo nostro Padouano, per natura propria fertilissimo: vederemo apertamente, che non ui sono terreni, viti, nè arbori peggio trattati de i nostri. Et questo , perche questi nostri lauoratori altro non cercano, se non d'hauer gran quantità di campi per coltiuare , credendosi per tal uia farsi ricchi , & giudicano con un paro di vacchette magre poter lauorar bene trenta , e quaranta campi .

campi. O quanto s'ingannano, & quanto sono lontani dalla vera via, per accrescere le lor facultà. Si doueriano purraccordare, ò almeno hauer inteso, che appressò quelli antichi, & nobili Romani, bastauano quattro, ò al più sette campi per famiglia, & con quelli abbondantemente viueuano. Non è il gran numero di campi, che faccia il raccolto grasso, & abondante: ma si bene la poca somma ben lauorata, & con ragione coltinata. E di quì auiene, che questi nostri Contadini, per negligentia, per miseria, per poco sapere, e non curandosi d'imparare, & per la troppo gran somma di campi, che pigliano per coltinare, vanno ogn'anno di male in peggio, & bormai quasi tutti sono ridutti al verde. Impara adunque, impara ò Contadino, ò lauorator di terreni, prenderne solamente quella quantità, che portano le tue forze, per ben coltinarla, & metti da parte ogni miseria, & negligentia: perciocche la roba non si dà à questi tali, ma si bene al sollecito, & diligente. Et se non sai la vera arte di  
col

coltiuarli sforzati d'impararla da quelli, che  
la fanno. Ma perche io vedo questi tali inuec-  
chiati in questa lor natura, parte per imperi-  
tia, & parte per mera ostinatione à se medesi-  
mi grauemente dannosa, Et à i padroni de  
campi non già utile, dubito, che non si potran-  
no rimocar da quella. Però mi volgo à voi  
Clarissimi Signori Venetiani, come padroni  
della maggior parte di questi terreni, & anco  
i voi Magnifici Gentilhuomini Padouani, &  
ad ogn'altra persona, sia chi si voglia, raccor-  
dandoui à pigliar prouisione à questi tali in-  
conuenienti tanto dannosi. Et ciò sarà se pro-  
uederete di presidenti, ò fattori pratici, & es-  
perti nell'arte, dandoli quella pensione, & sa-  
lario conueneuole, secondo il carico, che gli sa-  
rà imposto. Nè temete punto per tal spesa:  
percioche (essendo in quest'arte periti) più sarà  
il copioso raccolto d'un'anno delle possessioni  
(oltre l'ordinario) che si hauerà, che non sarà  
il salario di tre, e più anni. Ilche causerà an-  
co, che molti di quest'arte studiosi, si faranno  
consumatissimi à beneficio vniversale. E  
quelli,

quelli, che non la sapranno, si sforzeranno  
impararla: maggiormente perche non vi è  
arte, che à questa si possi ragioneuolmente  
anteporre. Nè trouasi alcuno, sia di che gra-  
do si voglia, che senza questa uiuer lon-  
gamente, & mantener si possa. Nè mai com-  
metterete quest'opera à famegli, ò seruitori di  
stalla, ò scopatori di case, ouero ad altri per  
vecchiezza troppo indeboliti (come molti fan-  
no, credendosi per questo auanzar vinti scudi  
all'anno, e poi ne perdono cento) quali non pos-  
sono, ò sappiano quel che si richiede ad un ta-  
le, & tanto importante maneggio: giudicando  
forse l'Agricoltura, non hauer bisogno di sot-  
tilità, & acutezza d'ingegno: perciocche si in-  
gannano di certezza, & sono molto lontani  
dalla vera cognitione di quest'arte. Il che lo  
dimostra con vnie parole, quel dottissimo, &  
in questa, & altre professioni consumatissimo  
Giunio Columella, dicendo egli dubitar di  
morire (considerando la grandezza della Agri-  
cultura) prima, che perfettamente la possa  
conoscere. Onde auene poi, che questi, come  
del-

dell'arte inesperti, ouero impotenti, si rimettono in tutto alle parole; & al volere de' laboratori, benchè miseri, & ignoranti. Et all' hora si può ben dire quel detto notabile di quel diuino Catone, che'l campo pessimamente riesce, quando il padrone non insegna il modo di coltivarlo: ma si rimette al lavoratore. Et di quì nasce, che essendo le terre mal coltivate, & senza ragione, di vengono poi infruttuose, producendo raccolti debolissimi. Et questa è la cagione, che non fruttano, sì come per auanti solenano fare. Vedesi pur souente, che quando vogliamo ornatamente parlare, ci sforciamo con ogni nostro ingegno eleggere perfetti oratori per imitare la loro eloquentia. E chi di musica hanno disio, s' applicano à maestri famosi, & in ciò molto periti. E per non stendermi à più particolari, qualunque elegge in ogni arte, & essercitio, del qual desidera ammaestrarsi il più prudente huomo, che trouar si possa. A questa dunque tanto importante arte d' Agricoltura, la quale (come ben dice esso Columella)

nella)

meſſa) ſenza dubbio alcuno è proſſima, & con-  
giunta alla ſapientia, & via da queſta gli  
huomini viuer non poſſono, applicheremo noi  
perſone inette, rozze, & di ogni cògnitione  
priue? Nò, nò, facciaſi per tanto, horsù fac-  
ciaſi al tutto elettione d'huomini à queſto  
eſſetto atti per l'età, e d'ingegno deſtri, & di  
queſta ſcientia non ignorantì: à fine, che ſap-  
piano diſpensare i campi alli loro lauoratori,  
con miſura, & ordine conueniente, ſecondo la  
natura, & qualità de' terreni: & ſecondo le  
forze, & potere di quelli, che gli haueranno da  
coltiuare. Inſignadoli di continuo il modo,  
& il tempo dell' ararli, & ingrassarli, & à  
quali ſi conuenga, & faccia bene vn ſeme,  
& à qual l'altro, & così in breue tempo reſti-  
tuito il terreno alla ſua priſtina giouentù, pro-  
durrà raccolti abundantiffimi, in guiſa, che ſi  
potrà ben dire eſſere ritornato quel ſecolo d'o-  
ro di quei Nobiliſſimi Romani, & anco  
forſe quei regni di Saturno. Et perche  
queſt' arte di coltiuar terreni, non è ſenza  
difficultà (come di ſopra hò detto) appreſſò  
molti,

molti, pero, à questi tali desiderando souuenire  
già molti anni, mi son dilettrato in dar opera  
à questo così utile studio, leggendo molti de-  
gni Autori, così antichi, come moderni in  
questa professione celebrati, & molto esperti,  
inai eleggendone quel che più mi hà parso  
utile, & necessario in questa materia, & del  
tutto insieme con mie vigilie aiutato da  
molte esperientie per me fate, ho mandato in  
luce questo mio presente Trattato, ridotto co'l  
mio materno stile à tanta facilità, che forse si-  
no al di d'hoggi vn tal non se ne troua. Il che  
tutto à laude del sommo Iddio, & ad utile,  
& beneficio vnuaersale: à fine, che considerato  
il gran guadagno pio, & non inuidioso, che  
quindi si caua, & hauuto anco riguardo alli  
precetti di quello; & alla sua facilità ciascu-  
no possa allegramente con poco studio, e fatica  
farsi habile, & esperto in questa utilissima  
scientia, quinci raccogliendone quei abbon-  
tissimi frutti, che di sopra con le ragioni pre-  
dette io hò narrato.



## Sommario dell'Opera

Nel primo Libro si tratta de' terreni di qualunque sorte, & vero modo di coltiuargli, & di tutti i grani di spica, minuti, & legumi, & vtil ordine di seminarli, gouernargli, & conseruargli.

Nel secondo delle fabriche di villa, de' giardini, & di tutti gli arbori in comune, & in particolare, e de' frutti loro, e dell'incalmarli, & gouernargli.

Nel terzo de' gli horti, e della natura, & coltiuatione dell'herbe.

Nel quarto si tratta delle viti, & vero modo d'allearle, & gouernarle, & del fare, & gouernare gli vini.

Nel quinto si tratta de' gli animali.

Nel sesto si contiene con breuità, tutto ciò, che si deue fare di mese in mese. Cominciando da genaro fino à Dicembre.

Vi è anco vn Trattarello sopra i tempi, se deono esser sereni, ò pioviossi, con alcuni segni di venti, di tempeste, & di conoscer se l'anno hà da esser asciutto, & secco, ò molto humido, & di certi segni di fertilità, & di sterilità de' raccolti, insieme con alcuni raccordi di quel che si può, & deue fare sotto il coperto in tempi cattui.

Nel settimo, & vltimo si tratta del modo di prender ogni sorte di pesci delle peschiere d'acque dolci, senza l'uso della rete, e senza interbidar l'acqua, ò spauentarli.





# TAVOLA

## DE' CAPITOLI,

Et altre cose notabili, che si con-  
tengono nella presente  
Opera .

A



Ceto, come si faccia in più modi Cap.  
pitolo 73 fo. 241

Acqua con quai segnali si mostrerà  
abondeuole per pozzi, che si deuo-  
no cauar di nuouo. Cap. 9 67. 68

Acqua di pozzi à che modo si faccia buona,  
chiara, & singolare. cap. 9. id.

Acqua di cisterna à che modo si farà salutifera, e  
leggiera. Cap. 10 68

Acqua per bere, qual sia migliore di tutte. Cap. 10 id.

Acqua per adacquare campi, piante, arbori, &  
herbe, qual sia più prestante di tutte le altre.

Capitolo. 10 id.

Acqua qual sia buona per li buoi da bere. cap. 4 246

Aglio, come si pianta, & gouerna. cap. 2 148

Agosto, cioè quello, & quanto far si debba in  
detto mese. Cap. 8 261

Albara, ò pioppa. Cap. 70 261

b

Alno,

# T A V O L A.

|  |                                   |                       |
|--|-----------------------------------|-----------------------|
| Alno, cioè Onaro .                                     | Cap. 57                           | 132                   |
| Anguilla come si prende .                              | Cap. 7.                           | 293                   |
| Animali brutti di più forte per l'vso di villa .       |                                   |                       |
| Lib. 5. Cap. 1   |                                   | 244                   |
| Anitre .   | Cap. 14.                          | 73                    |
| Aprile, cioè quello , & quanto far si debba in         |                                   |                       |
| detto mese .   | Cap. 4                            | 268                   |
| Ara da batter le biade .                               | cap. 7                            | 66                    |
| Aranci , ò Naranci .                                   | Cap. 30                           | 91                    |
| Arare qual terreno , come , & quando .                 | Guarda in T, & nel Trattato primo | car. 2. fin à car. 9. |
| Arbori da lauoro , quando , & à che modo si ta-        |                                   |                       |
| gliano .   | Cap. 2                            | 62                    |
| Arbori in commune .                                    | Cap. 17                           | 78                    |
| Arbori à quanti , & à quali modi si piantano .         | Cap. id.                          |                       |
| Quanto in giù si piantano , quando , & con quali       |                                   |                       |
| auuertenze .   | Cap. 18.                          | 79                    |
| Quando si deueno cauare le fosse per gli Arbori .      |                                   |                       |
| cap. 19  |                                   | 80                    |
| Come si piantano .                                     | cap. 20.                          | id.                   |
| Come , & quando si traspiantano .                      | cap. 21                           | 82                    |
| cap. 22  |                                   | 83                    |
| Quali rimedij se le diano , poi che sono piantati      |                                   |                       |
| cap. 23.   |                                   | 84                    |
| Quando zappar non si deuono in modo alcuno ,           |                                   |                       |
| nè bruscarle .   | cap. 24                           | 86                    |
| Arbori , che gittano via i fiori , ouero li cascano le |                                   |                       |
| foglie , à che modo si liberano .                      | cap. 25                           | id.                   |
| Arbori , che producono i frutti verminosi , ouero      |                                   |                       |
| non li ritengono , ouero che auanti la loro            |                                   |                       |
| maturità si marciscono , con quai rimedij si fa-       |                                   |                       |
| nano .   | cap. 26                           | 88                    |
| Arbori , che nel tempo de' gran caldi , e secchi       |                                   |                       |
| patiscono molto , à che modo si aiutano .              | Cap. id.                          |                       |
| Arbori , che non possono crescere per causa della      |                                   |                       |
| scorza troppo grossa , à che modo si aiutano .         |                                   |                       |
| cap id.  |                                   | 88                    |
| Ar.  |                                   |                       |

# T A V O L A.

|   |                  |
|---|------------------|
| Arbori a che modo si possono ridurre à fertilità,<br>& liberarli da molte lor infermità.        | Cap. id.         |
| Come, & quando brufcar fi deono.  | cap. 26. 88      |
| Quando liberar fi deono dalle foglie fecche,<br>come nidi de' vermi, e rugiole.                 | cap. 27. 90      |
| Quando cerpir fi debbano.   | cap. 28. id.     |
| Quando s'incalmano.   | cap. 29. 91      |
| Quali, & di che età accompagnar fi deuono al-<br>le viti.                                       | cap. 23. 84      |
| Arbori non fruttiferi. Trattato,  | cap. 57. 132     |
| Arfoffo, ouero propagine.   | cap. 12. 187     |
| Arfoffar come fi deue il capo della Tirella della<br>vite dell'anno paffato con il fuo gouerno. | capitolo 13. 187 |
| Arfoffar come fi deue la vite vecchia.  | cap. 14. 189     |
| Arfoffi, à che tempo fi facciano, co'l gouerno<br>loro, & quando fi traspuntano.                | cap. 15. 190     |
| Arfoffi, in qual terreno fi deono trasporre.  | capitolo 16. 191 |
| & in quale piantar non fà bifogno.  | cap. 17. 194     |
| Arfoffi, in qual tempo fi traspungono, con molte<br>altre auertenze.                            | cap. 18. 195     |
| & qual gouerno vogliono.  | cap. 19. 196     |
| Arfoffi, & viti quali non fi piantano ne i noftri<br>campi, & con qual cura, effendo nouelle.   | capitolo 20. 198 |
| Armellino, ò Meliaco.   | Cap. 30. 91      |
| Artichiocco, cioè Cardo.  | cap. 9. 156      |
| Affentio.   | cap. 4. 153      |
| Asparagi co'l loro trattato.  | cap. 3. 150      |
| Auellane, ò Noſellari.  | cap. 32. 92      |
| Auena.  | cap. 37. 40      |

## B

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <b>B</b> Arbio come fi prende. | cap. 2. 286 |
| Bietole, ò herbette.           | cap. 5. 153 |

# T A V O L A:

|   |     |
|---|-----|
| Biso. cap. 6  | id. |
| Bosso. cap. 58  | 133 |
| Botte, veze, ò vasseli, à che modo si liberano dalla inuffa. cap. 71  | 239 |
| Bruscare, quando si deono gli Arbori, & come. cap. 26   | 88  |
| Bruscare, nè zappare, quando non si deono gli Arbori. cap. 24   | 86  |
| Bruscar le viti, à che tempo, & come si deuono. cap. 38. 212. & cap. 39   | 213 |
| Buoi, quali sono i migliori, quando si domano, cioè s'vsano al verfore, & al carro. cap. 2                        | 245 |
| Buoi, come se gli leua il vitio, che s'accollano ne i solchi. cap. 3  | id. |
| Buoi qual acqua beuer deuono, & di qual acqua si guardano, & come si sanano de i dolori. cap. 4                   | 246 |
| Buoi, che gettano il sterco fuor di misura, quelli, che hanno la rogna, ò altra infirmità, come si sanano. cap. 5 | id. |
| Qual cibo se li conuenga. cap. 6  | 247 |

## C

|   |     |
|---|-----|
| <b>C</b> Almi, ò incalmi à che modo si deueno fare in maniere diuerse. ca. 50 | 124 |
| Calinelle fresche, à qual modo si possono seruar longamente. cap. 56          | 131 |
| Campi aratiui, quanto longhi esser debbono. cap. 9                            | 11  |
| Campi quanti bastano ad vn par de Buoi per ben coltiuarli. cap. 10            | 12  |
| Campi quando, & come si terrazzano. cap. 12                                   | 14  |
| Campi, à che tempo, & modo si letamano. capitolo 16                           | 19  |
| Cannauerari, ò canne, piantare, & alleuare come si deuono. cap. 49            | 226 |
| Caneua, ò cantina da vino. cap. 4   | 64  |
| Caneuo. cap. 52   | 57  |
| Caoli,  |     |

|   |         |     |
|---|---------|-----|
| Caoli, ouero verze .  | cap. 7  | 154 |
| Cappari .   | cap. 8  | 156 |
| Capponi, galline, & altri polli, come si deueno<br>nodrire .                                | cap. 11 | 69  |
| Carotte .   | cap. 10 | 158 |
| Cardo, ò Arrichioeco .  | cap. 9  | 156 |
| Carpene .   | cap. 59 | 133 |
| Casa da Villa .   | cap. 1  | 61  |
| Castagnaro .  | cap. 33 | 93  |
| Cauallo, caualla, stallone, & polledro .  | cap. 8  | 248 |
| Cece, ò pizzuolo .  | cap. 39 | 43  |
| Cedro .   | cap. 34 | 94  |
| Cicorea, ò radicchio .  | cap. 21 | 165 |
| Cipolla .   | cap. 11 | 158 |
| Cipresso .  | cap. 60 | 133 |
| Ciregio .   | cap. 36 | 97  |
| Cisterna .  | cap. 10 | 68  |
| Cocomero .  | cap. 12 | 159 |
| Colombara .   | cap. 5  | 65  |
| Corte .   | cap. 6  | 66  |
| Cornio, ò Cornolaro .   | cap. 38 | 99  |
| Cotogno in qual sito, & terreno si deue piantare,<br>& à che modo produrrà cotogni grandi . | cap. 37 | 98  |
| Crocette, faglie, ò caualloni, di biade da spica,<br>come si deono mettere al coperto .     | cap. 32 | 38  |
| Croco, ò Zaffarano .  | cap. 28 | 170 |

## D

**D** Ecembre, cioè quello, & quanto in detto  
mese operar debba il buon Agricoltore. cap. 12 265

## F

**F** Aglie, crocette, ò caualloni delle biade da  
spica, come metter si deono al coperto . ca-  
pitolo 32

# T A V O L A:

|  |     |
|--|-----|
| Fagiuolo . cap. 42   | 45  |
| Farro . cap. 35  | 39  |
| Faua in qual terra , & quando seminar si debba .<br>ca. 38.  | 40  |
| Con molte auuertenze di quella   | id. |
| Febraro , cioè quello , & quanto far si debba in<br>detto mese . cap. 2  | 254 |
| Feno co'l suo Trattato . cap. 21   | 24  |
| Fertilità , & segni di quella  | 280 |
| Fico , à quanti modi si pianta . cap. 39   | 99  |
| Fico in quanti siti , & terreni si deue piantare , & in<br>quali nò . cap. id.                                     | 100 |
| A che modo produrrà fichi grossi , & in gran<br>quantità . cap. id.  | 101 |
| Con qual rimedio terrà i frutti , che non casche-<br>ranno . cap. id.  | 102 |
| Finoccio . cap. 13   | 160 |
| Formento , in qual terreno , in che sito , & quando<br>seminar si debba . capitolo 24. car. 39. & capi-<br>tolo 25 | 28  |
| Formento , sotto qual Luna , & quanto per campo<br>si semina . cap. 26   | 29  |
| Qual sia il migliore per seminare . cap. 27  | 32  |
| Come si semina , doue sia stato miglio di maza-<br>dega . cap. 29  | 34  |
| Come si conserua da vermi , che'l mangiano<br>sotterra . cap. 29   | id. |
| Come , & quando zappar si deue , & da che<br>molto è offeso . cap. 30  | 35  |
| Quando raccogliere si possa . cap. 31  | 36  |
| Come si conserua dalle pauegliole , tarne , &<br>altro . cap. id.  | 37  |
| Fosse , ò buse per gli arbori , quando si cauano .<br>cap. 19  | 80  |
| Fosse , ò buse qual siano , doue si deueno piantar<br>li rasoli . cap. 8. 182. cap. 21                             | 198 |

Galli,

## G

|   |     |
|---|-----|
| <b>G</b> Alli, galline, capponi, & altri polli, à che modo si debbano alleuare. cap. 11 | 69  |
| Gelsomini. cap. 14  | 161 |
| Genaro, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. Lib. 6. cap. 1                | 253 |
| Giardino, & sua coltiuatione. cap. 16   | 77  |
| Ginestra. cap. 62   | 135 |
| Giglio. cap. 15   | 161 |
| Giugno, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. cap. 6                        | 269 |
| Granaro. cap. 3   | 64  |
| Grani d'vua di più colori. cap. 11  | 185 |
| Grandine, ò tempesta, segni di quella   | 279 |

## H

|   |     |
|---|-----|
| <b>H</b> Orti, con la loro coltiuatione debita. cap. picolo 1 | 146 |
| Heruette, ò Bietole. cap. 5                                   | 153 |

## I

|  |     |
|--|-----|
| <b>I</b> Ncalmare, quando si debbano li Arbori. cap. pitolo 29 | 98  |
| Incalmare diuersamente. cap. 50                                | 124 |
| Nel legno fesso. cap. 51                                       | 125 |
| A coronetta. cap. 52   | 127 |
| A scudetto, à bucciollo, & canello. cap. 53                    |     |
| carte  | 128 |
| Con la Triuella. cap. 54                                       | 130 |
| Sotto che Luna. cap. 55  | id. |
| Incalmelle fresche, come si seruano lungo tempo. cap. 56       | 135 |
| Incalmar le viti, quando, & sotto che Luna si                  |     |
| b A deb  |     |

# T A V O L A:

|  |     |
|--|-----|
| Fagiuolo . cap. 42   | 45  |
| Fatto . cap. 35  | 39  |
| Fava in qual terra , & quando seminar si debba .<br>ca. 38.  | 40  |
| Con molte auvertenze di quella   | id. |
| Febraro , cioè quello , & quanto far si debba in<br>detto mese . cap. 2  | 254 |
| Feno co'l suo Trattato . cap. 21   | 24  |
| Fertilità , & segni di quella  | 280 |
| Fico , à quanti modi si pianta . cap. 39   | 99  |
| Fico in quanti siti , & terreni si deue piantare , & in<br>quali nò . cap. id.                                     | 100 |
| A che modo produrrà fichi grossi , & in gran-<br>quantità . cap. id.   | 101 |
| Con qual rimedio terrà i frutti , che non casche-<br>ranno . cap. id.  | 102 |
| Finoccio . cap. 13   | 160 |
| Formento , in qual terreno , in che sito , & quando<br>seminar si debba . capitolo 24. car. 39. & capi-<br>tolo 25 | 28  |
| Formento , sotto qual Luna , & quanto per campo<br>si semina . cap. 26   | 29  |
| Qual sia il migliore per seminare . cap. 27  | 32  |
| Come si semina , doue sia stato miglio di maza-<br>dega . cap. 29  | 34  |
| Come si conserua da vermi , che'l mangiano<br>sotterra . cap. 29   | id. |
| Come , & quando zappar si deue , & da che<br>molto è offesso . cap. 30   | 35  |
| Quando raccogliere si possa . cap. 31  | 36  |
| Come si conserua dalle pauegliole , tarme , &<br>altro . cap. id.  | 37  |
| Fosse , ò buse per gli arbori , quando si cauano .<br>cap. 19  | 80  |
| Fosse , ò buse qual siano , doue si deueno piantar<br>li rasoli . cap. 8. 182. cap. 21                             | 198 |

Galli,



## G

|   |     |
|---|-----|
| <b>G</b> Alli, galline, capponi, & altri polli, à che modo si debbano alleuare. cap. 11 | 69  |
| Gelsomini. cap. 14  | 161 |
| Genaro, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. Lib. 6. cap. 1                | 253 |
| Giardino, & sua coltiuatione. cap. 16   | 77  |
| Ginestra. cap. 62   | 135 |
| Giglio. cap. 15   | 161 |
| Giugno, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. cap. 6                        | 269 |
| Granaro. cap. 3   | 64  |
| Grani d'vua di più colori. cap. 11  | 185 |
| Grandine, ò tempesta, segni di quella   | 279 |

## H

|  |     |
|--|-----|
| <b>H</b> Orti, con la loro coltiuatione debita. cap. piccolo 1 | 146 |
| Hervette, ò Bictole. cap. 5                                    | 153 |

## I

|  |     |
|--|-----|
| <b>I</b> Incalmare, quando si debbano li Arbori. cap. piccolo 29 | 98  |
| Incalmare diuersamente. cap. 50                                  | 121 |
| Nel legno fesso. cap. 51   | 125 |
| A coronetta. cap. 52   | 127 |
| A scudetto, à bucciollo, & canello. cap. 53                      | 128 |
| carte  | 130 |
| Con la Triuella. cap. 54   | id. |
| Sotto che Luna. cap. 55  | 132 |
| Incalmelle fresche, come si seruano lungo tempo. cap. 56         | 132 |
| Incalmar le viti, quando, & sotto che Luna si                    | del |

|   |     |
|---|-----|
| debbano. capitolo. 42                           | 220 |
| Per incalmare, quai rasoli si eleggano. cap. 43 | 221 |
| Incarnar la vite nel legno fello. cap. 44       | 222 |
| Con la Triuella. cap. 45                        | id. |
| Sottoterra. cap. 46                             | 223 |

## L

|  |     |
|--|-----|
| <b>L</b> Attuca. cap. 16   | 161 |
| Lauro, ouer Oraro. cap. 63   | 235 |
| Letamari, in che sito far si debbano. cap. 14                      | 17  |
| Letami, con la diuersità, bontà, vtile, & danno di quelli. cap. 15 | id. |
| Letame, come, quanto, & quando si porta nel campo. cap. 16         | 19  |
| Lente. cap. 41   | 45  |
| Limone. cap. 40  | 102 |
| Lino. cap. 51  | 55  |
| Luglio, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. cap. 7   | 260 |
| Luna, natura, effetti, & debita offeruanze di quelli. cap. 26      | 29  |
| Lupino, ò faua louegna. cap. 53                                    | 58  |
| Luzzo come si prende. cap. 9                                       | 296 |

## M

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>M</b> Aggio, cioè, quello, & quanto operar si debba in detto mese. cap. 5   | 259              |
| Maguoli, ò rasoli, & da quai eleggere si deuono per piantare, & da quale viti si eleggano, insieme con molt'altri auuertimenti à tal proposito. cap. 2 | 174. fino al 176 |
| Mandolo, quando, à quali, & à quanti modi si pianta. cap. 41   | 102              |
| Mandolo qual sito desidera, & in qual terreno si deue piantare, & in qual nò   | id.              |
| In   | In               |

# T A V O L A:

|   |     |
|---|-----|
| In che età faccia più frutto, & à che modo si riduca à fertilità, essendo sterile                     | 104 |
| Con quai rimedij produrrà il frutto tenero, & anco di amaro, lo farà dolce                            | 105 |
| Marasca, & Marinella. cap. 36   | 97  |
| Marzo, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. cap. 5                                       | 255 |
| Medica herba, detta Trifoglio grande. cap. 23   | 26  |
| Melica, ò sorgo. cap. 50  | 54  |
| Mellone co'l suo Trattato degno di consideratione. cap. 17  | 162 |
| Miglio, qual sia il migliore, in che terreno si deve seminare, come, & quando. cap. 44 49. fino al 51 | 51  |
| Quanto si semina per campo, & da che vien offeso. cap. 47   | 52  |
| Come longamente si conserua, & dalle celeghe ancora. cap. 48  | 53  |
| Moro, ò Moraro. cap. 64   | 136 |
| Mosto quanto bollir debba. cap. 52  | 228 |
| In quai tinacci. cap. 54. & cap. 55   | 230 |
| Che stia dolce tutto l'anno; cap. 65  | 235 |
| Muffa, come si caua da i vasselli. cap. 71  | 239 |

## N

|   |     |
|---|-----|
| <b>N</b> Auone. cap. 56   | 60  |
| Nebbia, come si scaccia dal vignale. cap. 48                        | 226 |
| Nespolo. cap. 43  | 109 |
| Noci, ò Nogare, co'l loro Trattato copioso. capitolo 65             | 138 |
| Nouembre, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. cap. 11 | 264 |

## O

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>O</b> Cche. cap. 13 | 72  |
| Oliuo. cap. 44         | 110 |
| Olmo.                  |     |

|  |                |     |
|--|----------------|-----|
| Olimo .  | cap. <u>66</u> | 141 |
| Onaro , ò Alno .   | cap. <u>57</u> | 132 |
| Oppio .  | cap. <u>67</u> | 142 |
| Oraro , ò Lauro .  | cap. <u>63</u> | 135 |
| Orno .   | cap. <u>68</u> | 162 |
| Orzo .   | cap. <u>34</u> | 39  |
| Ottobre , cioè quello , & quanto far <u>fi deba</u> in<br>detto mese . | cap. 10        | 262 |
| Oua , come si conseruano .   | cap. 12        | 72  |

## P

|  |                    |     |
|--|--------------------|-----|
| <b>P</b> Adouano Territorio , qual sia , & come colti-<br>uato .   | cap. 10            | 12  |
| Pastinaca .  | cap. <u>18</u>     | 164 |
| Panizzo .  | cap. <u>49</u>     | 53  |
| Pero , co' l suo copioso Trattato .  | cap. <u>45</u>     | 113 |
| Pero , in che sito , & in qual terreno farà meglio .   |                    | id. |
| Per quali rimedij piglierà gran beneficio , & pro-<br>durra frutti grandi , & di gran numero , & an-<br>co molto od oriferi      |                    | 114 |
| Perfico , & suo trattato .   | cap. <u>46</u>     | 115 |
| Peschiera , e suo trattato .   | cap. 15            | 73  |
| Petrosemolo .  | cap. <u>19</u>     | 164 |
| Pino .   | cap. <u>69</u>     | 142 |
| Pioggia , segni diuersi , & di serenità .  | <u>Lib. 6</u> 266. | 269 |
| Pioppe , ò albare .  | cap. <u>70</u>     | 143 |
| Pizzuolo , ò Cece .  | cap. <u>39</u>     | 43  |
| Polledro , & suo gouerno .   | cap. <u>8</u>      | 248 |
| Pomo granato , & suo copioso trattato .  | cap. <u>42</u>     | 106 |
| Pomo granato con qual rimedio terrà gli suoi<br>frutti , che non caicheranno , & à che modo ef-<br>fendo acerbi si faranno dolci |                    | 107 |
| Qual rimedio desidera dopò la pioggia effendo<br>in fiore , & à che modo si conserua il frutto<br>longo tempo                    |                    | 108 |
| Pomo , ò Melo , co' l suo copioso trattato .   | cap. <u>47</u>     | 119 |
| Pomo ,   |                    |     |

# T A V O L A .

|  |               |
|--|---------------|
| Pomo con quai rimedij terrà i suoi frutti , che non cascheranno , nè si marciranno , anzi diuenteranno di bontà , & di bellezza maruigliosa , & molto odoriferi , & si conserueranno molto | 120. 121. 123 |
| Porri . cap. 20  | 165           |
| Porci , verri , seroue , ò troe . cap. 9   | 250           |
| Pozzo . cap. 9   | 67            |
| Prati , con le lor lodi , & come si facciano de nouo . cap. 27   | 21            |
| Qual aria desiderano   |               |
| Quando si segano   |               |
| Quando s'acquano   |               |
| Come , & quando si letamano . cap. 18  | 22            |
| Quando si liberano dal musco , ò pellazzo , & si rinouano , essendo vecchi . cap. 19   | 23            |
| Prati , con quai letami s'ingrassano . cap. 20   | id.           |
| Propagine , ò arfosso . cap. 12  | 187           |

## R

|   |      |
|---|------|
| <b>R</b> Adicchio , ò Cicorea . cap. 21   | 167  |
| Rapo . cap. 35  | 59   |
| Raina , come si prende . cap. 3   | 288  |
| Rasoli , ò Magliuoli , & quai si deono eleggere , per piantare , & da qual vite . Acciò siano fruttuosissimi . cap. 2. 174. cap. 3              | 177  |
| Rasoli , à che modo si debbono piantar , cioè , ò con parte del capo vecchio , ò pur tutti del nouo , & à che modo si conseruano verdi . cap. 4 | 178  |
| Rasoli in quai luoghi , & con quali auertimenti si piantano , così nel seminario , come nel campo . cap. 5                                      | 179  |
| Rasoli , à che modo , & con che ordine si piantano . cap. 6   | id.  |
| Rasoli , à quali , & à quanti tempi , & con quali differentie si piantano . cap. 7  | 180. |
| Ra-   |      |

# T A V O L A.

|   |     |
|---|-----|
| Rasoli, in quali fosse, ò solchi si deono piantare.   | 182 |
| cap. 8  |     |
| Quanto profondi si piantano - <a href="#">cap. 9</a>  | 183 |
| Quai rimedij ricercano, & qual gouerno, aeciò presto si ingrossino. cap. 10                 | 184 |
| Rasoli, à che modo produrranno vua senza granelle, & anco graspi con grani di varij colori. | 185 |
| cap. 11   |     |
| Quali s'eleggono per incalmar. cap. 43  | 221 |
| Rauaao. cap. 22   | 266 |
| Rifo. cap. 54   | 58  |
| Rosari, & rose. cap. 23   | 167 |
| Rosinarino. cap. 24   | 168 |

## S

|  |          |
|--|----------|
| <b>S</b> Alice, ò falgaro, co'l suo trattato. cap. 72                                    | 144      |
| Saluia. <a href="#">cap. 25</a>  | 169      |
| Sambuco. cap. 71   | 143      |
| Scalogne. cap. 26  | 169      |
| Scardole, come si prendono. cap. 8   | 294      |
| Segala. cap. 33  | 38       |
| Segni diuersi della mutatione de' tempi, & della ferenità del Sole, & della Luna. lib. 6 | 266. 267 |
| Settembre, cioè quello, & quanto far si debba in detto mese. cap. 9                      | 262      |
| Sorbo, ouer Sorbolaro. cap. 48   | 123      |
| Sorgo, ò Melica. cap. 50   | 54       |
| Spelta. cap. 36  | 39       |
| Spinacci. <a href="#">cap. 27</a>  | 170      |
| Squallo, come si prende. cap. 4  | 289      |
| Stalle. <a href="#">cap. 8</a>   | 67       |
| Stallone, qual esser deue, con il suo gouerno. cap. 8.                                   | 258      |
| Sterilità, & segni di quella   | 281      |
| Stropparo, ò vinco. <a href="#">cap. 73</a>  | 145      |
| Sufino. cap. 49  | 123      |

Tempi,

## T A V O L A.

## T

|   |     |
|---|-----|
| <b>T</b> empi, & sua mutatione, segni diuersi . libro 6   | 296 |
| Tempesta, ò grandine, segni di quella   | 279 |
| Tempi se debbano esser secchi, ò humidi, segni di quelli  | id. |
| Tempi cattiuì, & contrarij, & quello far deue al coperto allhora il diligente Agricoltore                                   | 282 |
| Tenca come si prende . cap. 5   | 291 |
| Terreni di quante sorti si trouano . cap. 2   | 2.  |
| Terre secche, fabbionose, come, & quando s'arano. cap. 3.   | id. |
| Terre magrissime, quando, & à che modo arar si debbano. cap. 4  | 3   |
| Terre piane, basse, succose, & humide, come si coltiuano. cap. 5  | 4   |
| Terre grasse, polpose, grosse, dure, graui, & herbose, come s'apparecchiano. cap. 6   | 5   |
| Terre, quali vogliono più arature   | id. |
| Terre, per quanti giorni si deue differire da vna volta all'altra nell'ararle   | id. |
| Quanto beneficio diano essendo bene arate   | id. |
| Terreni di monte, come, & quando s'arano. cap. 7  | 8   |
| Terreni à che tempo non si debbeno arar in modo alcuno. cap. 8  | 9   |
| Terreni, quando, & quanto danno riceuono, essendo arati fuor di tempo   | id. |
| Terreni, essendo arati, bagnati, e fangosi quanto ne patiscano, e per qual causa  | id. |
| Terreni arati troppo duri, e secchi, qual danno patiscano, & perche causa   | id. |
| Terreni rotti la prima volta, bagnati leggiermente di sopra via, e di sotto secchi, & arsi, per quanti anni restano sterili | id. |
| Terre, quando (nell'ararle) piglieranno beneficio grandissimo. cap. 16  | 19  |

Ter-

# T A V O L A.

|  |       |
|--|-------|
| Terrazzar li campi , quando , & come deuono .<br>cap. 13.            | 16 19 |
| Terreno , come si conofce atto à produr formen-<br>to . cap. 11      | 13    |
| Territorio Padouano qual fia , & à che modo col-<br>tiuato . cap. 10 | 13    |
| Trapiantar la vite vecchia, come si deue. cap. 41                    | 220   |
| Trifoglio . cap. 22  | 25    |
| Trifoglio grande , ò Herba Medica . cap. 23                          | 26    |

## V

|  |     |
|--|-----|
| <b>V</b> Acca , quando fi da al Toro , quanti mefi por-<br>ta , & qual cura fe le ricerca . cap. 7 | 248 |
| Vaneggie , come fi fanno , doue fi femina il for-<br>mento , per raccoglierne affai . cap. 28      | 33  |
| Vaffelli , veze ò botti , come fi liberano dalla<br>muffa . cap. 71                                | 239 |
| Veccia co'l fuo trattato . cap. 43   | 47  |
| In qual terreno , e sotto che Luna fi deue femi-<br>nare .   | 48  |
| Vena , ò Aucna . cap. 37   | 40  |
| Vendemiare , quando fi deue . cap. 50  | 227 |
| Venti , & fegni di quelli  | 283 |
| Vermi , che mangiano il formento sotto terra ,<br>come fi fcecciano . cap. 29                      | 34  |
| Verze , ò Caoli . cap. 7   | 154 |
| Vignale , come fi libera dalla nebbia . cap. 48  | 226 |
| Vinco , ò ftropparo . cap. 73  | 145 |
| Vino , in quai tinazzi bollir deue . cap. 54   | 230 |
| Vino , à che modo fi conferui lungo tempo. cap. 56   | 231 |
| In qual caneuè fi deue mettere . cap. 57   | 232 |
| Vino diletteuole , & vtile , come fi faccia . cap. 58  | 232 |
| cap. 59  | id. |
| Vino marauiglioso in chiarezza , & fapore , co-<br>me fi faccia . cap. 60                          | 234 |
| Vino , che conferua l'huomo fano fin alla vec-<br>chiez.   |     |



# T A V O L A.

|  |     |
|--|-----|
| chiezza . cap. 61  | id. |
| Vino di buon odore . cap. 62   | 235 |
| Vino dolce con acqua . cap. 63   | id. |
| In altro modo . cap. 64  | id. |
| Vino , ò masto dolce , come si faccia per tutto l'anno . cap. 65                                     | id. |
| Vino , che habbia dentro acqua , come si conosca . cap. 66   | 236 |
| Vino , quando trouar si deue . cap. 67   | id. |
| Vino , & non la botte , come si liberi dalla muffa . cap. 68   | 237 |
| Vino torbido , à che modo si faccia chiaro . cap. 69   | id. |
| Vino , come si conserua , acciò non si guasti . capitolo 70  | 238 |
| Vino , che comincia à guastarsi , come si faccia sano . cap. 72                                      | 241 |
| Vite, vua, & vini, trattato copiosissimo. lib. 4. cap. 1   | 173 |
| Vite in qual sorte di tarreno piantar non si debbe . cap. 17   | 194 |
| Di che altezza ridurre si deue il tronco , ò pedale di quella . cap. 22                              | 200 |
| Quali arbori ricerca per accompagnarla . capitolo 23   | id. |
| Con qual cura si pianta . cap. 24  | 291 |
| Di quante sorti piantar si deue . cap. 25  | id. |
| Come presto s'alleua , & fruttuosa . cap. 26   | 202 |
| Qual , & quanto beneficio piglia per lo zappare , & quando vtilmente si faccia, & quando no. cap. 27 | id. |
| Come s'ingrassa . cap. 28  | 204 |
| Ferita con la zappa , come si medica , & l'altre , che sono inferme . cap. 29                        | 206 |
| Viti morte per lo freddo , come si rinouano . cap. 30  | id. |
| Viti sterili , come si facciano fruttuose . cap. 31  | 207 |
| Viti , che seccano l'vua , come si sanano . cap. 31  | 207 |
| Viti , che per morbidezza abbondano di pampini , & foglie come si facciano fruttuose . cap. 33       | 208 |
| Viti, che marciscono l'vua, come si sanano . cap. 34   | 209 |
| Viti,  |     |

# T A V O L A.

|   |                     |     |
|---|---------------------|-----|
| Viti , che per la quantità di pampani , & foglie ,<br>non possono condurre il frutto à compimen-<br>to , come si deono sanare . | cap.35              | id. |
| Viti , da quai contrari sono offese .   | cap.36              | 210 |
| Viti spampinate , come , & quando si deuno , &<br>quanto sia il beneficio di questo .   | cap.37              | 211 |
| Viti bruscare , quando si deueno , & con quali au-<br>uertenze .  | cap.38. 212. cap.39 | 213 |
| Vite vecchia , à che modo si può rinouare .   | cap.40              | 218 |
| Vite , quando , & sotto che Luna s'incalma .  | cap.42              | 220 |
| Come nel legno fesso .  | cap.44              | 222 |
| Con la Triuella .   | cap.45              | id. |
| Sotto terra .   | cap.46              | 223 |
| Vite , come si difende da i rouiglioni , che le<br>mangiano , essendo tenera .  | cap.47              | 224 |
| Vrina humana , e sua proprietà .  | cap.25              | 86  |
| Vua , come si conosca essere compiutamente ma-<br>tura .  | cap.51              | 228 |
| Vua quanto follar , & bollir debba .  | cap.52.             | 228 |
|   | cap.55              | 230 |
| Vua conseruar , come si deue .  | cap.53              | 229 |
| Vua senza granelle dentro , & graspi con grani<br>di più colori , come si facciano .  | cap.11              | 185 |

## Z

|  |        |     |
|--|--------|-----|
| <b>Z</b> Affarano , ò Croco .  | cap.28 | 170 |
| Zappar il formento , quando , & come fa<br>uibilogno .                           | cap.30 | 35  |
| Zappar li Arbori , quando non si deueno , nè bru-<br>scare .                     | cap.24 | 86  |
| Zappar le viti , quanto beneficio dia , & quando<br>far si debba , & quando nò . | cap.27 | 203 |
| Zucche .   | cap.29 | 170 |

I L F I N E.



# TRATTATO

DI AGRICOLTURA

DI M.

AFRICO CLEMENTE

PADOVANO.

LIBRO PRIMO.

Qual sia la prima, & principal cognitione, che deue  
hauere ogn'vno, che si vuol mettere à lauorar  
terreni. Cap. I.



Olui, che desidera vtilmente lauorar possessioni, & in tal'arte far la sua vita, sopra'l tutto deue conoscere la qualità de' terreni. Percioche tanta è la loro diuersità, che non conoscendola, & lauorandoli (come si suol dire) alla ventura, il più delle volte gitta via le spese, & le fatiche; di modo, che in breue tempo consumato quel poco patrimonio, che si ritroua hauere, & dalla pouertà costretto, cessa dall'opera, con grandissima spesa incominciata, & al fine v' di male, si

A com

come hoggidì infiniti huomini da ogni banda si vedono ; All'incontro poi coltiuandoli con ragione, & conoscendo la natura di ciascun campo soprauanza ad ogn'altra arte di grandissimi, & giustissimi guadagni, maggiormente offeruando i corsi della Luna, & eseguendo gli vtilissimi precetti, che nel presente Libro si diranno.

*Di quante sorti di terreni si ritrouano.*

*Cap. I I.*

**T**Re sorti di terreni si ritrouano, cioè di piano, di costiera, & di monte, quali in sei qualità regolarmente si diuidono, cioè, in magri, & grassi, in spessi, & rari, in humidi, & secchi, & chi molto ben conoscerà la natura di qualunque, & li potrà, & vorrà con sommo studio coltiuare, ridurrà la sua possessione abundantissima, talmente, che nō mai visiterà gli altrui granari, anzi li suoi con lode, & vtilità da gli altri faranno ricercati.

*Terre secche, sabbionose, dolci, sottili, rare, & asciutte, quante volte all'anno si debbano arare, à qual modo, & à che tempo.*

*Cap. I I I.*

**L**A diuersità de' Terreni è causa (trà l'altre cose) della difficoltà dell'Agricoltura, & però sforzati con ogni potere di conoscerla perfettamente. Ilche se farai renditi sicuro, di farti ricco in questa professione. Bisogna adunque, che tu sappi, che tutti li terreni non si arano ad vn medesimo modo, nè ad vn medesimo tempo, & meno tante volte l'vno, come l'altro. Et à fine, che tu non possi errare, li nominerò separatamente, assignando à ciascuno il suo vero modo, & il tempo conueniente d'ararlo, & quante arature all'anno vtilmente se li conuengano. Le terre dunque sopradette, & tutte l'altre, che fanno poca herba, & che cessata la pioggia restano asciutte, non temendo humidità in alcun tempo, ouero poca si  
arino

arino due, ò tre volte all'anno, & non più, & sempre in tempi quieti, & piaceuoli, come sono di Febraro, & di Marzo, passato il ghiaccio, & al fine d'Agosto, ò nel principio di Settembre, ma non già mai ne' caldi grandi, o ne' freddi eccessiui, percioche ne patirebbono sommarimente. Et queste negli anni humidi faranno assai bene, ma negli asciutti, & molto secchi daranno poco frutto. Et perche l'Arte suole spesso volte aiutar la Natura, però arale sempre à fatto, sapendo pochi solchi magistrali, accioche l'humidità à loro bisognosa, maggiormente si possi fermar dentro, & starui alquanto. Et meglio sarà anco arare da Levante à Ponente, che non sarà da Tramontana à Mezo di.

*Terre magrissime, asciutte fuor di modo, & di pura sabbia, quando, à che modo, & quante volte all'anno si arano. Cap. IV.*

**L**E Terre poi magrissime, & molto arenose, & che mai, ò rare volte si vedono herbose, & che d'ogni tempo sono asciutte (quali però non in ogni Villa, ma pur in molte si ritrouano, & specialmente sotto Cittadella. Campo San Piero, Pieve di Sacco, & Pieve) siano arate vna sol volta all'anno, al fine d'Agosto, ò nel principio di Settembre si potriano anco vtilmente arare nel Verno, purchè non fossero gelate, ò troppo bagnate. Et se per poca prudentia de' Lauoratori fussero arate molte volte, specialmente ne' tempi molto caldi, si seccarebbono talmente, che si ridurriano à siccità estrema, & non produrrebbono cosa alcuna, ò poco: facendo l'arature da mattina à sera, sempre à fatto con pochissimi solchi magistrali, à fine, che tutte le piogge vi restino dentro. Et queste non haueranno bisogno di cauazzali bassi, & meno di fosse appresso profondamente cauate, come anco poco ne haueranno bisogno l'altre di sopra dette nell'altro Capitolo. Anzi sarà bene non terrazzarle, ma ne appresso cauar le fosse, per non dar causa, & commodità

alla pioggia, che scorri fuora, operando anco che'l campo si faccia più tosto longo, che corto, & vguale a modo di bel prato, & se pur si portasse dentro qualche terra, o di fosse, ouero altronde pigliata, sempre auuertiscasi, che sia sparsa vualmente per tutto. Aiutandole però ogn'anno moderatamente col letame succoso, grasso, & humido, che sia più tosto vecchio, che nuouo, & con buona, grassa, & polposa terra, & sempre a più potere in tempo dolce, quieto, & molle, & chi mescolasse à queste tali altre cretose, & tenaci, & queste con quelle si faria vn'opera di somma vtilità, non solamente per produr molte biade, ma anco bellissime Viti, si come nel Capitolo 16. del presente Libro intenderai, percioche a queste si daria corpo, & alle altre si correggerebbe molto la tenacità loro.

*Terre, piane, basse, succose, & humide, à qual modo, & tempo, & quante volte all'anno si arano. Cap. V.*

**L**E terre basse, piane, succose, & humide diuersamente dalle predette si coltiuano. Percioche si come a quelle sono molto noiose le arature fatte nella calda Estate; così a queste vi sono di gran beneficio. Siano dunque rotte la prima volta nel mese d'Aprile, all'hora, che ha ueranno mandato fuori ogn'herba, & che il seme non sarà ancora maturo, dallaqual aratura duo beneficij ne vengono; il primo, che essendo l'herba verde, & imatura, & voltata sotto terra viene ad ingrassarla: secondo i semi della herba per non essere maturi, più non rinascono, e così resta il campo netto dall'herba, ch'è vno di gran beneficij, che si possi fare al terreno. Arandole profondamente, & pigliando talmente poca terra, che non si conosca verso qual banda sia voltato il versuro, principiando sempre nelle parti più basse del campo per farlo vguale al resto del terreno; percioche è brutta cosa da vedere, che'l campo in vna parte sia basso, e nell'altra alto; oltra che ancora è danno grande; essendo, che la parte alta patisce del  
sec.

seco, & la parte bassa dell'humido. Auuertendo però sempre, che non siano bagnate, ò troppo secche: percioche, l'vno, & l'altro le nuoce grandemente, & maggiormente nella prima aratura. Riducendo la terra in vaneggie, ò gombine di quattro in sei andate, ò solci l'vna, facendole (se possibil'è) da Tramontana al Mezogiorno. Et in tal guisa più facilmente si libereranno dall'humidità, & meglio anco saranno scaldate dal Sole. Et ciò facciasì cinque, e più volte all'anno se si può, & a più potere ne i tempi caldi. Et a queste gli cauazzari bassi, & le fosse molto profonde saranno di mirabile giouamento, & sempre auuertiscasi con ogni ingegno forza, e possanza, che il campo troppo humido si faccia asciutto, & il troppo secco si faccia humido temperatamente, che questo è il principal beneficio, che piglia la terra, & i semi, che dentro si pongono. Nè mai si hauerà raccolto buono di biada alcuna senza questo rimedio così degno, verissimo, & singolare, perche là intemperatura non gioua in corpo alcuno, nè mai opera bene.

*Terre grasse, polpose, grosse, forti, dure,  
grauì, & herbose, con qual  
dottrina si coltiuano,  
Cap. VI.*

**A**ltre terre sono grasse, sostantiose, forti, dure, cretose, tenaci, graui, & piene di gramigna, & d'altre herbe, quali primieramente nel detto mese d'Aprile si debbono arare, & più sotto, & più sottilmente, che si può, col pigliar sempre pochissima terra; acciò che si scaccia la durezza del terreno. & che l'herbe da quello separate, & dal Sole toccate si secchino, & anco a fine che più tardamente si congionga, & si costringa insieme. Il che operando più facilmente nelle altre arature saranno coltivate per esser la prima aratione madre di tutte le altre. Et queste tal terre vogliono più arature di tutte le altre, & anco fatte con animali di gran forza; percioche più

pelano, & più presto s'indurano, attaccandosi insieme. Arandole sempre à fatto, & sottilmente, & vna volta per lungo, & l'altra per trauerfo. Et ciò si potrà fare in ogni tempo, pur che non siano bagnate, ò troppo secche. Aspettando tuttauia di trouarle di voglia, & ben disposte. Et quando non si poteffero arar tante volte come bisogna per la mala qualità de' tempi troppo humidi, ò troppo secchi, non si stia per questo di ritardar aspettando la buona dispositione del terreno: perche più gioua vna sola aratura fatta in tempo tale, che non fanno due, tre, & più fatte in altri tempi. Sono molti Contadini, che dicono non douersi tardare à rompere, & à voltar le terre alli loro tempi debiti, quantunque siano mal disposte, allegando, che scorre il tempo, di modo, che poi non se le possono dare tante arature, quante le bisognano innanzi la seminatione, & per tal cagione non possono fruttare, come fariano quando haueffero hauute le loro debite arature, non sapendo, che ogni operatione fatta contra l'espresso volere di chi opera, ouero da cose amalate non mai succeda prosperamente, nè sapendo non vi essere al Mondo arte alcuna, che si faccia con più ragione di quel, che si deue fare l'Agricoltura, essendo ella piena della vera Filosofia naturale, madre di tutte le altre scientie, e però questi tali molto se ingannano; & se bene consideranno, & haueranno l'occhio à quelle terre arate due, & tre volte sconciamente, & indisposte, et poi medesimamente vederanno quelle, che haueranno hauuto vna sola aratura, fatta però in terra di voglia, & ben disposta, faranno sforzati confessare più biade assai raccogliere da queste con vna aratura, che dalle altre con le due, & tre male arationi, anzi affermio esser meglio seminar di vna aratura, ma però sempre in terreno ben disposto, che in altre sono arate indebitamente, come di sopra è stato detto. Et sappi, che quanto più il terreno è forte, duro, grosso, et tenace; tanto più spesso, et sottilmente si deue arare. Et chi non la riduce in parti minute, sciolte, et poluerose, non ha caua frutto condegno della sua fatica.

Et



Et quanti giorni da vna aratura all'altra si douerà star, le istesse terre te lo dimostraranno, con l'hauer generato herbe di sopra via, et con l'essere vnite, et indurate insieme, non rendendosi punto, ò quasi niente alle pedate de gli huomini, che vi camineranno sopra. Et questi segnali in ogni sorte di terreno ti faranno auisato, quando gli douerai vtilmente arare. Et perche di questi se ne trouano in molti luoghi, et non essendo conosciuti da molti di quelli, che gli coltiuano, trattandoli si come fanno gli dolci, leggieri, et sabbionosi: però spesse volte non gli pagano le spese da loro fatte nel lauorargli. Onde hauendone tu di questi arali con gran diligentia spesse volte, & sottilmente erpicali, & ne raccoglierai abbondantissimi raccolti. Non sai tu, che le biade fanno le radici molto deboli, & sottili, quali non ritrouando il terreno facile, & sciolto non possono vscir fuori, et meno allargarsi, et affondarsi in quello? Et perciò questi tali, che di natura sono duri, forti, et tenaci, per ilche resistono alla radicatione de' grani, non possono rendere molto frutto, se non sono arati con somma diligentia, et assiduità, et ottimamente erpicati. Ma riceuendo la debita coltiuatione, che se gli conuiene, ricompensano poi le spese fatteli d'intorno più di tutte le altre terre, con larghissimi raccolti. Et à queste gioueranno anco gli cauazzali bassi, et le fosse cauate. Veramente chi fa la vera ragione di arar ogni terreno secondo la sua natura ( ilche però non è concesso à tutti) et che prontamente l'offerua, debbe colui sperare ogni copioso raccolto, percioche la buona aratione è capo, et principale fondamento di tutto il corpo dell'Agricoltura. Nè si deue giudicare, che l'arar molto sotto sia vtilissima cosa in ogni luogo, percioche non è così. Ma bisogna hauer riguardo alla natura di ciascheduno campo, si come già si hà detto. Ma la vera, et perfetta aratione è quella, che si fa, ò poco, ò molto sotto, in tempo conueniente, in terra ben disposta, et si come ricerca il fondo, et la qualità di qualunque terreno: essendo, che alcuni campi amano esser arati profonda-

niente, quelli dico, che hanno buon fondo, altri leggièrmente, & altri mediocrementè. E però nel seminare sempre si deue hauer l'occhio particolarmente, che il grano vadi à compagnarfi, ad vnirfi, & a mescolarfi co'l terreno buono. E quelli, che ciò non offeruano, non fanno qual sia la perfètta aratione. Laonde spesse volte credendo farse beneficio, si fanno più presto notabile maleficio. Et sappia ogn'vno, che dalla buona aratura ne vengono quattro vtilitadi; la prima è, che si vguaglia il campo; la seconda si distruggono le herbe; la terza si mescola il terreno buono co'l cattiuo, & il letame co'l seme; la quarta si apre, spezza, fende, & assottiglia la terra; la qual così coltiuita piglia meglio il Sole, l'aria, & le pioggie, di maniera, che le piante, & semi più facilmente appigliano, & radicano bene.

*Terreni di monte à che modo, & à che tempo, & quante volte all'anno si debbano arare. Cap. VII.*

**S**I come ne i luoghi piani diuersa è la natura delle terre, & diuersamente ricercano esser coltivate: così medesimamente, ò poco meno trouasi ne i monti. Et però quelle, che saranno poste verso l'Oriente, il Mezodi, e l'Occidente, essendo grasse di buona polpa siano arate à fatto due volte, ò tre all'anno, solcandole sempre per trauerso de' monti: & meglio farà far questo in tempi quieti, piaceuoli, & temperati, come già hò detto. Essendo che in luoghi simili non vi è mai humidità, che le dia nouimento, mà si bene calidità, & siccità, che le tolgono il sugo ad esse bisognoso. Ma se fussero deboli, sottili, e magre si contenteranno d'vna sola aratura fatta nel fine d'Agosto, seminandole poi appresso il fine di Settembre. L'altro poi sito di Tramontana lo lascio alla piantatione di castagni, di noci, & di citegi, marasche, & marinelle.

*A che*

*A che tempo li terreni non si deono arare in modo alcuno. Cap. VIII.*

**H** Auendo di sopra manifestato à qual tempo , & a che modo, & anco quante volte all'anno ogni terreno si deue arare secondo la sua natura, bisogna anco sapere, quando per la coltiuatione, che se gli fa riceue notabile nocumento per potersene guardare. Se adunque nell'ararlo, & specialmente la prima volta si trouerà bagnato, & fangoso, cessa immediate dall'opera, non procedendo più oltra, altrimenti per vn'anno intiero non lo potrai più lauorar bene, né mai per tal spatio di tempo si trouerà di voglia, e ben disposto alla coltiuatione, anzi rimarrà sterile: & maggiormente essendo terreno forte, duro, & tenace. La causa (per mio parere) è questa, che essendo la terra fredda, & secca per natura, & arandola bagnata, & fangosa, se le accresce maggiormente la frigidità, & seguendo poi freddo, ò caldo, ouero venti freddi s'indurisce fuor di modo. Onde per tal durezza resistendo alla coltiuatione, & in se ritenendo il troppo freddo, che le apporta noia, resta per vn'anno sterile. Patirà anco assai se l'arerei troppo secco, gittando da banda co'l versuro zopponi grandi à guisa di banche: percioche questi non si potranno poi risolvere in parti minute come bisogna, se non con longo tempo, & con molte piogge, che gli vengano sopra. Et fra tanto per la lor durezza mancheranno del beneficio del Sole, dell'aria, & delle piogge, che non potranno penetrarui dentro. Et etiamdio per molti mesi non si potrà il campo arar da nuouo, se prima effi zopponi non faranno erpicati molte volte con gran diligentia, & con animali molto gagliardi, & forti. Oltra, che si consumeranno anco gli buoi per la grauissima fatica, che allhora faranno per rispetto dell' asprezza, & grauità del terreno. Ma questo danno farà poco: rispetto a quello, che ne patirà essendo rotto la prima volta variofo, & carioso, il che

ilche s'intende bagnato di sopra via da picciole pioggie, et di sotto seco, et arso, et auuiene di Giugno, et di Luglio, et d'Agosto, quando si rompono da nuouo i fauali, vezzali, et altri ligumali, ò stoppie, ouer o altri campi, quali già molti mesi non fussero stati rotti, percioche essendo mossi à tal tempo diuentano sterili per tre anni continoui, si come espressamente scriuono i più famosi auttori, che di questa professione hanno pienamente trattato. La causa è, s'io non m'inganno, che allhora non può il versuro penetrar sotto quanto fa bisogno per essere il terreno solamente bagnato di sopra leggiermente, et di sotto molto duro, et arso, et se pur penetra per la gran forza de' buoi, et per la somma fatica de' botolari, leua zopponi, grandi, grossi, et duri, come pietre, et ne segue il danno, che di sopra hò detto. Et poi, perche quella poca humidità, che si ritroua di sopra via da detti zopponi, si manda in giù nel cuore della terra secca, et arsa per la reuolutione di quelli, di modo, che rimane infra due gran siccità, et arsute, et non potendoli bagnare, et mollificare à sufficiencia, aumenta il calore (come dicono questi Filosofi naturali) et genera abbruscimento. Et gli interuiene quello, che à gli huomini amalati da febre calda spesso volte suole occorrere, quali, ò per la loro poca cura, che hanno di se medesimi, ouer astretti dalla necessità, si mettono à far esercizio violento, non essendo ancora fatti ani, et per tal causa stanno molto tempo, che non possono (come si suol dire) dar di capo à riuu. Onde ne segue poi la detta sterilità di tre anni. Et però non arar mai terreno alcuno troppo bagnato, ò troppo seco, et meno il vario, et carioso, percioche si giudica amalato. Et arandolo à tal tempo si sforza, et violenta à fare quel che non può. Et indi ne seguita quel tanto, che spesso volte suole interuenire à quelli, che costringono per forza li loro seruitori, ò altri à far ciò che à niun modo vogliono, e possono fare.

Quanto

*Quantolonghi si debbano ordinare li campi aratiui .*

*Cap. I X.*

**S**I come gli terreni per la molta loro diuersità si debbono diuersamente arare per le già dette cause; così anco nella longhezza siano ordinati con molta prudentia, secondo la natura loro. Il che operando spesso volte si raddoppierà il raccolto . Et però tutti quelli, che in tempo alcuno non patiscono piogge, nè altre humidità, come sono gli molto asciutti, gli sabbionosi, ò arenosi, ouero altri simili, si possono ordinare assai longhi secondo la volontà del padrone. Et à questi gli cauazzali bassi, & le fosse appresso profondamente cauate; daranno inocumento, perciocchè tireranno in se l'humore, che per beneficio delle piante, & de semi douerebbe rimaner dentro: Et tal campi si facciano piani, & vguali in ogni luogo: à fine, che le piogge non scorrino fuori. Quelli poi all'incontro, che sono bassi, succosi, & maggiormente humidi si riducano in longhezza di piedi cento, e vinti, che sono tauole, ò pertiche vinti, & non più longhi; acciò che piu facilmente le piogge escano fuori; & che piu commodamente si possano alzare nel mezzo, riducendogli in pendere. E questi per li cauazzali bassi, & per le fosse propinque, & molto profondo riceueranno inirabile giouamento: Gli altri veramente grassi, forti, duri, cretosi, tenaci, & simili, quali non mancano, nè soprabondano d'humidità, siano statuiti in longhezza di piedi cento, e ottanta in circa, che sono tauole trenta: Et à questi gioueranno anco detti cauazzali, & fosse appresso cauate; & per conclusione di ciò tenirai questa regola à mente; che quanto piu gli campi saranno asciutti, & non patiranno humidità alcuna, tanto piu longhi siano ordinati, & fatti vguali bene per tutto come tauole. Et all'incontro, quanto piu saranno humidi, & patiranno, per le piogge, tanto piu corti si facciano: Et sempre alti nel mezzo.

*Qual*

*Qual sia il Territorio Padouano, & à che modo coltiuato ,  
quanti campi bastino ad vn par de buoi per ben  
coltiuarli. Cap. X.*

**N**On si può negare, che'l territorio Padouano non sia molto fertile per natura, ma poi con gran negligenza lauorato . Et questo auuiene dalla troppo gran quantità di campi, che pigliano per lauorare questi nostri Contadini, & molti altri circonuicini, cosa in vero degna di correttione. Nè si aueggono queste genti ignare dellà vera via, & vero modo di coltiuar terreni, che quantunque ne lauorino assai: nondimeno hanno sempre poche biade, sono sempre pouerì, fanno ogni anno debiti, & quasi moreno di fame. E però considera bene le tue forze , & la diligenza, che ricerca tal'arte, & non ti scordare, che la terra è nostra benigna madre, della qual se faremo buoni figliuoli, facendole quello, che se le conuiene, come madre, darà a noi ciò che si ricerca a buoni figliuoli. Ma se opereremo altrimenti non ci marauigliamo poi se verso noi diuenterà madrigna. Sappi adunque, che quaranta campi bastano ad vn par di buoi all'anno per coltiuarli bene: essendo però il terreno facile da lauorare : ma essendo difficile , come è quello contenuto nel sesto Capitolo, trenta faranno assai. Tenendo anco due bone caualle per erpicarli con diligenza. Quali se saranno coltiuati, come si conuiene, arandoli con i modi , e con l'auuertenze sopradette, ne raccoglierai assai più frutto , che di ottanta malamente lauorati . Perche è cosa certissima, & indubitata, che più rende vn campo picciolo ben lauorato, che non fa vn grande negligentemente coltiuato. Et accioche tu sappi quanti beneficij ne conseguirai nel coltiuar pochi terreni. Ascolta, prima li romperai sempre di voglia, & ben disposti, si come al tutto si debbe fare . Secondo li volterai , & tutte le altre arature farai a tuo piacere in tempi debiti . Terzo li senuinerai in buona Luna , & in giorni propitij, & quelli gouernerai di tutto ponto con ogni

ogni auantaggio. Quarto potrai senza discommodo rompere auanti il Verno le migliare, & altri campi vuoti, c'hauerai da rompere. Quali poi per lo freddo, che seguirà dell'inuernata si cuoceranno, & si fermentaranno in modo tale, che alla Primavera seguente, quando vorrai seminar li legumi faranno talmente in essere, & ben disposti, che ne riceuerai tanta vtilità, che non lo poi sapere se tu non fai la pruoua. Et però offerua quest'ordine, che cosa alcuna non ti andarà sopra mano, & ogni giorno farai più contento.

*A che modo si conosce il terreno atto à produr  
formento. Cap. XI.*

**E'** Cosa manifesta appresso gli scrittori d'Agricoltura, & ciò si vede anco di continuo con l'esperientia, istessa, che in vn medesimo Terreno (auegna, che sia grasso) non viene bene ogni cosa; & perche doue il formento fruttifica prosperamente vengono etiandio felicemente, molti altri grani: & spesse volte gioua all'huomo, che desidera comprar campi, conoscere appresso poco con l'occhio, doue si possi con qualche sicurezza seminarlo; però a sua chiarezza darò alcuni segnali, per li quali si potrà venire alla cognitione di tal'effetto. La terra dunque quasi nera, & grassa, & che arando le zoppe si risogliono è ottima per seminar formento. A questa segue la grassa, foda, & forte. Vero è, che con più difficoltà si coltiua, ma ricompensa poi col frutto copioso la spesa del lauratore. La terza è quella, che si può adacquare, & rende molto frutto con poca spesa. Più oltre quella c'hauerà prodotto da per se senza alcuno coltiuamento humano cardi grandi, castracagni, gionchi, calami, ò canella, gramigna, trifoglio grasso, ebuli, ò gieuoli, spine, cicuta, malua, & altre simili herbe, & maggiormente arbori, & piante, così domestiche, come saluatiche, grandi, belle, & lisce, dirai esser conuenueole per la produzione di tal grano. Si conosce anco a questo esser atta, riponendola nella fossa,

fossa, onde l'hauerai cauata, se come fermentata si eleuarà auanzando di sopra dalla fossa cauata è certo segno di grassezza ; & acconcia alla seminatione di tal biada, se manca, cioè se la fossa non vien piena, dimostra esser debole e magra, & restando vguale denota segno di medio-re bontà . La sua grassezza anco in tal guisa si conosce. Bagna vna zoppa leggermente con l'acqua, & pruoua con mano se è tenace, di modo che toccandola si tenga alle mani, restando come pece attaccata alle dita, & gittata in terra non si sparga, risoluendosi in minutissime parti, è manifesto inditio di grassezza . La dolcezza poi a questo modo conoscerai . Prendi alquante zoppe in quella parte del campo che ti par peggiore, & poste in vn vaso d'acqua dolce le mescolerai, accio si risolvino: indi colata l'acqua, & fatta chiara ne gusterai, & qual sarà dell'acqua il sapore, tal'anco giudicherai il terreno. Et mai non ti fidar totalmente nel colore della terra, perche non è certo inditio della sua bontà, ma fanne esperienza al modo sopradetto . Et sappi , che bastano duo piedi in giù di buona terra per produr formento, per viti tre, & per arbori quattro ,

*Quando, & à che modo si terrazzano i Campi.*  
*Cap. XII.*

**L'**Huomo, che si effercita in qualche arte, & non conosce la natura di quella, spesso volte commette degli errori à suo gran danno: si come hò veduto in molti contadini cascar in quelli nel terrazzar li lor campi ; quali credendoli giouare gli nucono grandemente . Anzi se sono sani, gli infermano . Laonde per souuenire à questi tali, & ad ogn'vno, che mancasse della vera cognitione di tal'opera, spinto dal disio di giouare, doue posso, hò deliberato particolarmente trattarne, maggiormente perche fin qui da altri non è stato ragionato nel modo come bisogna . Dico per tanto, che a duo tempi regolarmente si terrazzano , cioè alla Primavera, & all'Autunno. Quei



*cauazzali*, ò *cauini* (il cui terreno si deue condur ne i campi alla Primavera) si arino d'Otto bre, ò Nouembre, acciò fra tanto la terra boglia insieme, & si scaldi, & che ogni corteccia, ò altra herba, che vi fusse, si marcisca, riducendo la lor terra in due gombine, ò vaneggie sole; & fine, che le molte piogge del Verno possino scorrere fuori, ouero in vna sola, quando il terreno so fusse arenoso, ò di altra forte, che non patisca humore, cauini, ò cauazzali sono quella poca di terra, che resta vuota tra vna pezza, & l'altra, doue si voltano li buoi co l'versuro, & anco quella, che finisce appresso fosse, ò strade, o muro, ò simili impedimenti. Auuertendo sempre romperli di voglia, ben disposti, & sottilmente. Al Marzo poi seguente di nuouo si arino minutamente à fatto, dispensando la lor terra nel mezo de' campi, essendo tali, che patiscano l'acque: ma essendo molto asciutti, & non temendo humidità in tempo alcuno, pongasi vguualmente per tutto, facendoli piani à modo di prati. Quelli poi, che nell'Autunno haueranno dibisogno di tal opera, si rompino al modo detto al Febraro, ò Marzo precedenti, lasciandoli stare in tal guisa fino al Nouembre seguente, arandoli di nuouo all'hora, & portando la terra per li campi con l'ordine di sopra narrato. Et così questi per lo caldo dell'estate, & quelli per lo freddo, & gelo del Verno, si cuoceranno, fermentandosi talmente, che anderanno in poluere, & apporteranno à i campi non mediocre giouamento. Poco si opera arar gli cauazzali grossamente, & il loro terreno subito portarlo dentro, come molti costumano, ma inutilmente. E però schiuuamo tal modo inutile di terrazzar i terreni. Et se pure siamo sforzati à farlo, almeno ariamoli di voglia, & sottilmente, & lasciamo il terreno à mucchi più che si può; acciò fra tanto bogli, & si scaldi, putrefacendo et iandio le herbe, che si troueranno dentro. Nè mai gli rompiamo bagnati, e fangosi, portandogli in tal guisa per gli campi, percioche s'amalano per molti mesi. Ma il primo modo è assai migliore di questo secondo.

*Quam*

*Quanto tempo si deue star da vn terrazzar all'altro. Cap. XIII.*

**N**on si può dar regola ferma, quanto si deue stare da vna volta all'altra in far questi terrazzi, per la gran diuersità de' terreni. Vero è, che dalli diligenti laboratori (ne i campi, che per loro natura n'hanno bisogno) si fanno ogni terzo, ò al più quart'anno, & quelli, che passano questo termine meritano castigo. Ma non si può errare in farli spesso ne i campi succosi, & humidi, quali per la loro altezza, che si fa nel mezzo con tal terra, & per la bassezza de' cauazzali, & fosse vicine, si liberano dall'humore eccessiuo, & noioso, & riccuono quel maggior beneficio, che se gli possa dare. Hor se gli campi fossero molto sabbionosi, & in ogni tempo asciutti, non haueranno bisogno di cauazzari, & fosse basse, per le ragioni, che di sopra hò detto. Il medesimo ordine seruissi nell'portar soua i campi la terra cauata dalle fosse, ò d'altri luoghi, laqual essendo dura, forte, grossa, tenace, viscosa, & maggiormente humida, & che dell'istessa natura sia quella di detti campi, stia insieme vnita, auanti si muoua dal suo luogo per sei, e più mesi intieri. Onde fra tanto si cuocerà, facendosi fermentata, & spongiosa, di modo, che dispensandola poi dentro a suo tempo, gli farà di giouamento, come se fosse letame. Ma essendo detta terra cauata dolce, leggiera, asciutta, facile da rompere, sabbionosa, ò d'altra sorte, che con facilità si risolui in poluere, & che tal'anco sia quella de' campi, non hauerà bisogno star tanto insieme: percioche portandola per li campi con qualche poco di humidità, più tosto gli giouerà, che altrimenti.

*In che sito si debbano fare i letamari.*

*Cap. XIV.*

**E**ssendo di gran giouamento alla bontà del letame il far i letamari in luoghi a loro conuenevoli; però sforzati con ogni potere di fargli in siti bassi, & inchinati al modo di piscine, e co'l terreno di sotto sodo, & duro: acciò non asciughi la grassezza del letame. A' quali scorrono dentro tutte le pioggie delle corti, & are, & siano nascosti a più potere dal Sole, & venti, ouero facciansi passaggio dauanti per la loro difesa, ò coprinsi con strami, ò canne, ò frasche; a fine che si conseruino succosi. Et in tal guisa più ingrasserà il terreno vn carro di tal sorte, che non faranno tre di quello di letamari fatti in luoghi alti, & sottoposti al Sole, & venti, come molti con poca prudenzia costumano. Sarà anco bene (si come molti intendenti Agricoltori sogliono di continuo offeruare) far due letamari, vno doue si conduca di tempo in tempo ogni sterco, & purgamenti di casa, & vi stiano vn'anno; l'altro donde si porti il letame vecchio, & ben fatto ne' campi. Auuertiscasi tuttauia, che appresso detti letamari non vi siano piantate viti, nè arbori fruttiferi; perciocchè, per lo fumo loro, ne patiscono sommamente, anzi il più delle volte gli fiori, & frutti vanno tutti di male.

*Della diuersità de' letami, & della bontà loro.*

*Cap. XV.*

**C**olui, che letama i suoi campi con diuerse sorti di letami, & non hà riguardo più all'vno, che all'altro, spette volte in luogo di vtilità, riccua danno. Perciocchè alcuni sono tanto caldi, che essendosi sparsi per li terreni senza misura, gli abbrusciano insieme con gli seminati. Bisogna dunque (per fuggir tal danno) conoicere la natura di ciascuno: a fine, che si possi distribuir ragioneuolmente secondo la forza dello sterco, & della terra, che lo

B

ucc.

riceuerà. Il miglior, & più caldo di tutti gli altri letami appresso molti, si giudica quello di colombi, e di galline, & per la sua calidità si deue spargere al modo delle biade, & non a mucchio; altrimenti abbruscieria la terra, & ciò che si seminasse, & tanto più, quanto che fosse nuouo. Quel dell'huomo tiene il secondo luogo, & è molto caldo, & con questo si deono mescolare gli purgamenti, & cloache di casa, perche da per se è troppo ardente, ouero gli pagliazzi di letamari non marciti. Tuttauia questo da Teofrasto si mette nel primo luogo vergogna, & danno di molti, che ne potriano hauer copia, & la lasciano andar di male. Et molto mi marauiglio di quelli, che lauorano terreni, & maggiormente delle massarie grosse, che ne facciano così poca stima, forse perche non conoscono la sua bontà. Ma tengo per fermo, che se pur vn'anno solo fosse conseruato, & mescolato con gli letami di stalla, o altri sporchezzi, & al suo tempo dato con misura a i terteni bisognosi, lo custodirebbono poi con maggior cura, che se fosse di pecore, spinti da euidentissima vtilità, che ne seguirebbe. Vien nel terzo luogo quello di pecore, e di capre. Indi nel quarto quel di buoi, e di vacche. Quello di caualli, e di muli è più vile de gli altri. Ma per prati è singolare: percioche genera molta herba. Per gli horti poi quello di asino è sopra ogn'altro perfetto, perche non genera herbe. Quello di porco (per opinion di Constantino Cesare Imperatore) è peggior di tutti gli altri per la sua fouerchia calidità, la qual è tanta, che subito abbruscia ciò che egli tocca, o cuopre. Ma fatta conuetciuole, & proportionata mescolanza fra loro, tutti faranno buoni, nientedimeno questo letame di porco è posto dal detto Teofrasto nel secondo luogo, nè credo ciò sia senza ragione, percioche essendo così caldo con poca quantità fa molta operatione.

A che

*A che tempo, & modo si letamano i campi.*

*Cap. XVI.*

**S**I dà il letame vtilmente a' campi per scaldarli , & ingrassarli dal principio di Settembre infino al Maggio, & chi ne i mesi caldi lo porterà in quelli , lasciando uelo stare per molti giorni a i venti , & Sole ardente senza ararlo sotto, indubitatamente si priuerà del terzo della bontà sua . Auertendo anco fare tal letamatione con gran prudenza , per rispetto della diuersità de' terreni , & de i letami . Et questo (facendosi con ragione) è il più prestante rimedio, & aiuto, che se gli possi dare . E però ne i terreni asciutti, leggieri, & sabbionosi si dia il letame grasso, marcito, morbido, & succoso, & a Luna crescente . Acciò meglio la possano digerire, ilche non potriano fare, quando fosse nuouo, caldo, & possente , se però non fusse dato in picciolissima quantità . A gli humidi poi si dia il secco , nuouo , & caldo a Luna vecchia , ma in più quantità , che non si deue dar alli predetti asciutti per correggere, & scemare la frigidità loro: perche il contrario scaccia, ouero corregge il suo contrario . Nè vi è terra alcuna , che sia più fredda di quella, che è humida , & specialmente per natura . Et però è molto difficile a cuocerla, & fermentarla. Laonde hà bisogno grandissimo di letame molto caldo . Ma sopra il tutto leuisi via tale humidità con solchi profondi, con fosse, & cauazzali bassi, altrimenti non giouerà troppo il letamarla . A gli altri veramente si dia di quel, che si hà a Luna scemante; ma a tutti con modestanza, & assiduità: Di modo, che basterà vn dito per trauerso di letame per altezza in ogni luogo , & soprabondando abbruscia la terra, & mancando del tutto si raffredda , producendo poi debolissime biade . Et ciò facciasì sempre a più potere in giorni quieti; piaceuoli, molli, nuuolosi, & liberi da venti . Et quanto più faranno i letami caldi , & nuoui, tanto meno se ne sparga , & quanto faranno men-

**B 2** caldi

caldi, vecchi, & consumati, tanto maggior somma se ne ricerca. Nè mai si separi da i mucchi, se non nell' hora, che si deue coprir sotto, ilche giouerà assai, & la loro operatione è questa, che scaldano, cuoiono, & fermentano la terra, & fanno rara, spongiosa, & facilissima per cibare, & nodrire le piante, & semi che li sono appresso, & chi quella non riduce à tal stato, giamai non hauerà raccolti grassi, & abondante. Ingrassano anco i campi le curature delle are, de gli horti, & delle fosse con la lor terra, & quella etandio leuata da i cauazzali, seruato però l'ordine, che si hà mostrato ne i Capitoli del terrazzare. Il riposo poi gli è tanto gioueuole, quanto è à gli animali, & huomini stracchi dalla longa fatica. La poluere anco delle stopie abbrusciate delle herbe, & qualunque paglie non solamente gli apporta beneficio; ma di più fuga, & ammazza i vermi. Ingrassano ancora il lupino, la yeccia, & la faua. Più oltra, se tu arerai la terra, subito leuato fuori ogni sorte di grano, di certo non perderai le tue fatiche. Et se tu hauesti terreni arenosi, & anco cretosi, e tenaci, & ti mancassero gli detti modi per ingrassarli, farai tra questi mescolanza insieme, portando gli arenosi ne i cretosi, & gli cretosi ne gli arenosi, & molto rari. Et in tal guisa produrranno non solamente biade assai: ma anco bellissime viti. Oltra ciò se seminerai à modo di biade nelle terre humide, & fredde quelli calcinazzi, che cascano da i muri, & meglio anco la calcina cotta, ma à bocca chiusa, quali siano minuti al modo di faue mezzanelle, ouero in altri campi magri in tempo di pioggia, di certezza in vano non ti faticherai. Ma auuertiscasi di far questa opera con gran moderanza per la loro gran calidità, & più presto in campi humidi, che asciutti, & à più potere in tempo bagnato: acciò si scemi alquanto l'ardore di tal calcine.

*De i Prati, & delle lor lodi, & à che modosi facciano di nuouo. Cap. XVII.*

**S**Ono alcuni, che più si dilettono di prati, che di campi aratiui, allegando, che da quelli maggior vtilità ne prendono, con poca spesa, che da questi, auuegna, che siano ben coltiuiati. E questo perche sono sempre apparecchiati à fruttare senza alcuno coltinamento humano, nè patiscono per le tempeste, di modo, che molti gli danno nelle cose della villa il primo honore, & il maggior raccolto tanto più, quanto sono buoni, ben disposti, & situati in luoghi proportionati alla loro natura. Et perche da questi ne viene il cibo, che mantiene gli animali, quali adoperiamo nel coltiuar i sopra nominati terreni; però in questo luogo ne tratterò alquanto: à fine che quelli, che mancano di prati, possano di aratiui ridurli à quel stato che desiderano. Se adunque tu fussi di questi tali, & che desiderassi appratere vn campo per sempre, nell'inuerno vguala ben la terra per tutto, riducendola piana al modo di tauole. Arandola poi sottilmente, passato il giaccio, senza solchi, almeno due volte per lungo, e per trauerso, & erpicandola anco minutamente; acciò non resti zoppa alcuna intiera. Poi al Marzo essendo ben netta, piana, e ben letamata, arala di nuouo, & seminala di aue-  
na senza solchi magistrali, & erpicatola vn'altra volta, semina sopra la bulla del trifoglio abbondantemente co'l seme del fieno, che casca dalle teze, erpicandola ancora almeno due volte dentro. Et fatto questo, se venissero pioggie sopra, l'opera sarebbe marauigliosa per la gran quantità di fieno, che produrrebbe. Non mancando per l'auenire di letamarla ogn'anno, & specialmente quando non si potesse adacquare, & à questo modo produrrà gran quantità di fieno. Ouero farai à quest'altro modo. Al Settembre libera il campo, che tu vuoi far prato nuouo, e nettalo benissimo da ogni virgolto, & da qualunque herbe grandi, dure, & non atte à fieno, leuan-

B 2

do an-



do anco via con diligenza ogni pietra, & qualunque altro impedimento, & dopò sia arato minutissimamente molte fiate, rompendo ogni sorte di zopponi, che si trouassero nel campo; a fine, che si riduca in poluere, letamandolo poi con sterco fresco a Luna crescente, guardandolo con gran cura, che gli animali non vi vadino sopra, massimamente essendo bagnato: accioche le pedate loro impresse, & affondate nel terreno molle non facciano il prato ineguale, aspero, & difficile da segare.

*Qual'aria desiderano i prati, quando si debbono segare, & quando adacquare, & a che modo, & tempo si letamano. Cap. XVIII.*

**D**esiderano i prati aere temperato, ò vicino alla freddezza, & alla humidità, & vogliono terra grassa, & sito basso alquanto, oue sia dell'humore. Et se hauerai commodità per adacquarli, produrranno fieno in quantità; percioche si potranno segare tre, e quattro volte all'anno. Auuertendo sempre di fare questo adacquamento la sera seguente, che hauerai leuato via il fieno, come tempo più utile per questo effetto. Il tempo veramente acconcio per segarli, non si può dar certo; percioche l'herba non viene matura egualmente in tutti i luoghi. Ma non si può errare tagliarla quando è alquanto matura, ma non secca, ilche auiene spesse volte quando la spica gitta via il fiore. E questo facciasì a Luna nuoua, accioche l'herba ributti più presto, & con maggior facilità. Se veramente i prati fossero magri, ò posti in luoghi pendenti, siano letamati con sterco quanto si può nuouo, essendo, che genera più herbe, facendo tal letamazione al Febraro pur in Luna crescente. Vero è, che se saranno anco letamati nell'inuerno, piglieranno utilità non mediocre. E queste tutte letamazioni si facciano sempre, se possibil'è, in giorno quieto, auuoloso, humido,



mido, & che di corto sia per piovare; à fine che tutta la sostanza del letame vadi alle radici delle herbe; innanzi, che dal Sole, ò freddi, ò venti venga consumata.

*Prati vecchi, à che modo si liberano dal musco, ò pellazzo, & si rinouano. Cap. XIX.*

**Q** Vei prati, che sono vecchi, e coperti di musco vecchio, e grasso, si medicano gioueuolmente, mettendoui sopra spesse fiate cenere, laquale totalmente lo scaccia. Ma se faranno per vecchiaia diuentati sterili, vtilmente si rinoueranno, essendo arati spesse volte all'Autunno, e seminati poi di rape, ò nauoni, ouer faua, & l'anno seguente di formento, & il terzo si arino con somma diligentia, cauandone ogni spina, & qualunque herba grassa, co'l seminarui poi vecchia mescolata co'l seme di fieno, trittando perfettamente la terra. Non tagliando la vecchia, se prima non sarà ben matura, & che le sia cascato il seme; la qual vecchia tagliata, & portata fuori, si adacqui il terreno potendosi, & in tal guisa ogni prato si rinouerà. Ma per duo anni non vi entrino animali.

*Con quai letami s'ingrassano i prati.*

*Cap. XX.*

**A** Molti modi, & con molti letami s'ingrassano i prati: acciò facciano fieno assai, cioè co'l sterco degli animali, ma meglio di caualli, che de altri animali. Co'l bullaccio marcito. Con la poluere raccolta nel gran caldo su le stradi correnti mescolata co'l letame, & questa grassa (secondo alcuni) è la più prestante, che se gli possa dare. Con le cauature degli acquatorii, & fosse, quali però siano state à muocchio per qualche mese, non essendo però il terreno loro secco, arido, & sabbionoso; ma se fosse di tal sorte, conducansi dentro così humide.

**B 4** Con

Con le curature delle are, delle corti, & delle case. Co'l sterco di polli, e di colombi in quelli seminato in tempo di pioggia, & il tutto à Luna crescente. Co'l farui andar sopra giorno, e notte l'acqua (hauendo tal commodità) al Nouembre, e Febraro, ma non giamai nel tempo di freddi eccessiui.

*Del fieno. Cap. XXI.*

**S**I deue tagliare il fieno, ò l'herba auanti la maturità del suo seme, & così sarà più grato cibo a gli animali, & anco se ne raccoglierà in maggior somma. Ma nel seccarlo vfasi prudentia, cioè, che non sia raccolto troppo secco, nè verde. Percioche il troppo secco perde ogni sugo, e diuenta strame; l'altro, cioè verde ritenendo troppo humidità, si marcisce sopra le teze, doue si ripone, & scaldasi di continuo, talmente che genera fuoco. E' anco molto vtile ridurlo in mucchi alti, & acuti; acciò si difenda dalle piogge, & sudi fuori ogni humor c'hauesse, ò si cuoca ne i mucchi. Offeruano anco gli prudenti contadini, che quantunque l'habbiano portato al coperto, non prima lo ripongono, che'l lasciano cuocere in se stesso, & raffreddare. Patisce poco il fieno, ò l'herba segata, essendo bagnata dalla pioggia auanti si volga. Nè si deue muouere, se prima la parte di sopra non sarà bene asciutta, & secca. Ma se sarà secco da vna banda, & essendo poi voltato dall'altra, gli pioui adosso, si guasta al tutto. Il fieno per buoi, e caualli da lauoro, si faccia seccar bene; ma per vacche, e pecore non tanto. Si conseruarà bene dal calore, & fetore delle stalle, se si metterà dalle bande de' muri, e di sopra, e di sotto via della paglia bene asciutta in altezza d'un palmo per ogni luogo.

## Del Trifoglio. Cap. XXII.

**S**I femina il Trifoglio al fine di Settembre, e tutto Ottobre nel secondo quarto della Luna crescente, in campi feminati di segala, o di formento, ne i quali se farà molto ben erpicato dètro, & che la terra sia ben lavorata, & minutamente sciolta farà molto fieno. Ma auuertiscasi vfar in ciò gran diligentia, che'l seme non resti scoperto:percioche per lo freddo del verno seguente morirebbe tutto. Ilche si deue anco auuertire, quando si femina al Marzo, essendo l'aere caldo, & il terreno asciutto, perche questo granello per esser minuto, & debole patisce molto il freddo, il caldo, & la siccità, & arsurà de' terreni. E però a questo seme cerchisi sempre vn temperamento conuenueole, acciò possa far bene. Si femina anco di Marzo, meglio (per mio parere) che in ogni altro tempo, in campo rotto, auanti il verno, che sia buono, bene arato, minutissimamente sciolto, & erpicato, ma meglio anco rastellato con diligentia, & libero sopra il tutto da qualunque herbe, mettendolo à molle, come io dirò del miglio. Si può anco feminare al detto tempo, sopra le biade, in tempo, che di breue sia per piouere. Ouero almeno facciasi questo la sera su'l tardi, à fine che la rugiada della notte gli dia aiuto al presto germinare, auanti che sopraggiunga il caldo. Non mancando di rastellarlo con diligentia: acciò si possa ben radicare nel terreno. Ilche farà anco di beneficio grandissimo al formento. Il miglior seme è quello, che hà la guscia, & seminisi copiosamente, perche oltre il produrre gran quantità di fieno, occuperà anco la germinatione delle altre herbe cattive.

Dele

*Della Medica herba, detta da alcuni Trifoglio  
grande. Cap. XXIII.*

**Q**uest'herba è molto commendata da tutti gli scrittori di quest'arte, percioche oltra la gran quantità di fieno, che ella produce, è anco molto sana a gl'animali. Onde essorto ogni vno, che ne pigli seme, essendo che in questi nostri terreni produrrà fieno con marauiglia. Desidera il seme di quest'herba essere sparso in terreni leggieri, grassi, & molto buoni da lauorare, & trouando tal sito, ouero altri campi, che si possano adacquare, produce molto fieno, per anni vinti e trenta, e fuora del primo anno si potrà segare cinque, e sei volte all'anno, facendo sempre gran copia di pastura, talmente, che vn campo farà le spese ogni anno a tre caualli, la causa perche così longamente duri quello seme così picciolo è questa che fa le sue radici profonde, talche quando a bene radicato si difende e dal freddo, e dal caldo, ilche non fa il trifoglio per far le sue radici quasi sopra terra. Ingrassa il campo (come dice Columella) & gli animali macilenti, & sana anco gli infermi. Si semina alla Primavera, & anco nel principio dell'Autunno, in campi però esposti al Sole. Bastano ad vn campo lire vinticinque del suo seme. Vero è, che quanto più spesso sarà sparso, tanto farà meglio; percioche desidera essere seminato spesso. Ricerca il terreno molto coltiuato. Si deue spargere a Luna nuoua, & in hora tarda, ouero a tempo, che la pioggia sia poco lontana, acciò nasca presto, segasi d'intorno a gli otto, o dieci di della Luna crescente la prima volta, accioche nelle altre segature si seghi anco a tal tempo, essendo, che ogni trenta giorni ordinariamente si sega, massimamente ritrouandosi in terreni grassi. Auuertendo però sempre di non lasciarla mai più d'un giorno a mucchio, & così anco il trifoglio, perche si scaldano,

*In qual terreno, & sito si deue seminar il formento.*  
*Cap. XXXIV.*

**H**Auendo io di sopra trattato il coltiuamento delle terre, co'l modo, & tempo di letamarle, insieme anco con l'ordine, che si deue tenere in far prati di nuouo, & rinouar gli vecchi, resta ch'io parli dell'ordine, che si deue tenere in seminar le biade. Et perche il formento è grano sopra ogn'altro eccellente, & al viuere nostro necessario, però da questo farò il mio principio, raccordando tutte quelle cose, che si potrà per beneficio, & aiuto di questo honorato grano. Se tu desiderì dunque raccoglierne gran quantità, offerua di seminarlo in terreno ben arato, & ottimamente vguagliato, & letamato, ò che da per se sia grasso, fertile, polposo, asciutto, netto da ogni herba, & libero dall'ombra, doue il Solè scaldi di continuo; percioche tale è l'opinione de' pratici in questa professione, & anco l'istessa esperienza lo dimostra. Viene anco commodamente in terreno spesso, & cretoso, ma molto ben lauorato, & senza dubbio alcuno assai meglio fruttificherà mollificato (come si dice del trattato del meglio) che seminato asciutto, & specialmente gettandolo in terreni magri, sabbionosi, & asciutti. Sforzati di più quanto puoi di seminarlo in terra di mediocre temperamento, tra l'humido, & secco, perche questo è il vero modo di seminarlo, & se questo non si può ottenere, meglio è seminarlo nella terra poluerosa, che nella fangosa, accostandosi al prouerbio, che dice, chi semina nella poluere, facciasi il granaro di rouere, denotando douere hauere copioso raccolto. Nè si deue dubitare, che'l grano sparso in tal terreno, ne patisca punto; percioche si conserua, come se fusse nel granaro: anzi alle prime piogge germina con bellezza mirabilissima, & per la facilità del terreno così sciolto, si radica talmente, & fermasi ingauassato, che produce poi a bon-

bondantissimo raccolto. Oltra che poi i migli, che in tal terreno così ben coltiuiato vengono seminati, si gouernano molto bene, per il che rendono poi larghissimo frutto.

*A che tempo si deue seminare il formento.*

*Cap. XXV.*

**N**On basta conoscere la qualità della terra, & il sito del luogo, doue si hà da seminar il formento, ma bisogna anco sapere à che tempo si deue spargerlo in terra, hauendo riguardo alla natura de' terreni, & alla qualità del paese. E però nelle regioni fredde, e neuose si deue al fine di Agosto, e tutto il Settembre: nelle calde, al fine d'Ottobre, e tutto Nouembre, & nelle temperate al fine di Settembre, e tutto Ottobre, come si deue offeruare in queste nostre parti. Ne i quali tutti luoghi prima si seminino i campi sottili, humidi, deboli, freddi, & ombrosi: acciò piglino vigor, & forza auanti il giaccio dell'inuernata, e nell'vltimo poi siano seminati i grassi, & buoni schiuandoti di non seminarlo mai in terreno mezo humido, & mezo secco, perche si come, anco scriue Teofrasto si putrefà, & si guasta hauendo egli allhora tanto calore, & humidità, che lo muoue solamente, ma poi non hà forza di stringerlo à germinare, gagliardamente fuor di terra, per ilche si giudica questa seminatione essere di tutte le altre peggiore. Non però mai si deue seminare nella terra gelata, e sempre si deue seminare (se si può) più tosto à bon' hora, che tardi: percioche si troua per esperientia, e per lo continuo vso, che quanto più per tempo si semina (se però la conditione del terreno, e del paese lo permette) tanto più largo frutto si raccoglie. E dicesi, che la seminatione fatta per tempo spesse volte suole ingannare: ma la tardiuua rare volte auiene, che non sia cattiuua. Et maggiormente, perche si vede in effetto, che le biade seminate innanzi il freddo, nascono in sette, ouer otto dì al più; ma

ma dopò il freddo, & giaccio à pena vengono fuori in quaranta. Et se tu vuoi più segno certo del tempo del seminare, offerua i giorni, che cominciano à cascar le foglie da gli arbori, quali ti dimostreranno in ogni paese, & in ogni terreno quando si douerà propriamente cominciare, & quali primi, & quali ultimi terreni: percioche da i fiacchi, deboli, e magri cascheranno prima, & da i grassi, & morbidi ultimamente.

*Sotto qual Luna si deve seminare, & qual sia la natura, & proprietà di detta Luna: & quante stara per campo.*

*Cap. XXVI.*

**N**on solamente il formento, ma anco ogni altro grano di spica si deue seminare (per commune opinione) nel crescere della Luna. Vero è, che ciò si potrà far anco à Luna scema, se però il campo sarà grasso, e morbido, & in tal terreno si semini raro, e tardamente: acciò che per troppo morbidezza non si gitti à terra. Ma se'l terreno sarà humido si semini (come anco dice Plinio) nel far della Luna, e quattro giorni intorno non vi è regola ferma, qual sia vniuersale di quanto si deue seminat per ogni campo; percioche bisogna sempre hauer riguardo alla natura della terra, alla qualità del paese, & alla consuetudine del luogo. In questi nostri luoghi ne seminiamo stara duo colmi per campo. Si potrà anco seminarne manco, essendo il terreno morbido, & grasso, & seminandosi per tempo: perche la terra grassa, & la seminatione temporaria manco seme ricerca, che non fa il terreno debole, & la seminatione tardiua. Manco grano anco si semini in terreno non piantato d'arbori, & viti, che non si deue fare nel piantato, e dall'ombra occupato. Et quanto più la terra è ben lauorata, & grassa, tanto manco seme desidera. Hora, che in questo presente

Cap.

Capio hò toccato alquanto della Luna, & essendo ella padrona di queste cose inferiori, non voglio mancare di non dire (per quanto hò potuto intendere da molti Eccellentissimi Filosofi, & veduto anco in molti dottissimi Scrittori) la sua natura, effetti, & operationi: acciò che quelli, che desiderano ragioneuolmente, & con vtilità grandissima fare le loro seminationi, possano hauer gran parte di cognitione di questo Pianeta, mediante laquale auanzino tutti gli altri (quali di ciò non si curano) di copiosissimi raccolti. Non è dubio alcuno, che tutti quelli, che esercitano l'arte dell'Agricoltura, e non han riguardo d'operare più in vn tempo, che in vn'altro, giamai potranno conseguire quel copioso raccolto di biade; & altro, che indubitatamente raccoglierebbono, offeruando i moti Celesti. Et questo perche il Sole, e la Luna (come dicono gli Astrologi) tengono l'imperio di tutte le cose, che quà giù si trouano. Il Sole è Signore di tutte le virtù elementali, & la Luna per virtù di esso è padrona della generatione, dell'accrescimento, e del diminuiamento: sì che da questi duo Pianeti tutte le cose inferiori hanno vita, & ad essi soggiacciono. Onde essendo il Sole caldo, e secco, & la Luna fredda, & humida, fassi tra loro vn perfettissimo temperamento, & la lor natura offeruando il tutto, abbondantissimamente ci vien reso. Essa Luna è il ricettacolo di tutte le influentie Celesti, & ogni mese co'l Sole congiogendosi le virtù Solari, che mediante i suoi raggi le son communicate, anch'essa comunica alla terra, disponendo queste nostre cose inferiori più d'ogn'altro Pianeta. A questa sono sottoposti tutti gli Elementi, per lo costei aspetto germinano le piante, & semi, & quelli, & questi con marauigliosa crescono. Percioche ella è prima madre, & primo principio di quelle cose, che quà giù nascono, & a quelle dà il nutrimento. Ha ella fecondità in se, & forza di generare, di crescere, e di diminuire. Di generare, e di crescere dal principio del suo crescimento fino al plenilunio: del diminuire, & scemare dall'opposizione in fino alla



alla sua congiunzione . Et si come cresce di lume , e di calore datole dal Sole : così anco s'augmenta di humidità appresa dall'acque, e dalla terra: e per lo contrario, quando (passato il suo colmo) comincia a scemare, mancando etiamdio insieme il calore, & l'humidità : Talche nel suo tondo, e poco auanti ella si troua più humida , che in tutti gli altri tempi . E questa qualità conuiensi propriamente alla faua , come disiosa di tal'humore , di cui infinitamente se ne gode . E perciò non pochi frutti ci dona . Ma nella congiunzione , ò poco innanzi , è più secca , e d'humidità priua , d'ogn'altro tempo del suo corso . La qual siccità mirabilmente gioua alla vecchia . Ma alle biade di spica, & a molte altre cose (come di sopra hò detto, & a suo tempo , & luogo io dirò ) si dia il crescimento : Tiene questo Pianeta la Signoria sopra la terra , è padrone di tutte l'acque marittime, & fluuiali . E' Signore di tutti gli humori de gli arbori, e d'ogn'altra cosa . Dunque se così è ( come veramente è ) per qual cagione non offeruiamo noi la sua natura ? Ne credasi , che tanti celebratissimi Scrittori, quali di questo nobilissimo Pianeta hanno diffusamente trattato : così in questa , come in altra professione si siano vanamente faticati . Percioche è di tanto potere , & a noi apporta tanto beneficio nel piantare, nel seminare, nel tagliar legnami , & biade , che alcuno altro Pianeta non si troua , che tanto utile ci apporti . Hà per propria natura (come attesta Plinio ) oltre le cose predette , che nella state è caldissima nella sua congiunzione ; ma nel verno è gelida . E per lo contrario nella state quando è calma, le notti son gelide , e nel verno tepide . Queste poche cose mi è paruto di dire : à fine, che quelli , i quali in questo nobilissimo studio impiegheranno le loro fatiche, debbano sopra il tutto auuertire, e non far cosa alcuna fuor di tempo, ma il tutto (come hò detto) diligentissimamente offeruare . Il che , facendo, mi rendo sicurissimo , che oltre misura stupiranno, vedendo gli eccessiui raccolti . E tanto più quanto vorranno hauer riguardo a i tempi, ne quali ogni con-

22 *Dell' Agricoltura.*  
ma furatamente confidando alla ignoranza, & negligenza de contadini, parchissimamente raccogliano.

*Qual formento è migliore per seminare, & quale non si deue seminare in modo alcuno.*

*Cap. XXVII.*

**I**L più prestante formento da seminare ( si come tiene la comune opinione ) è il rosso , qual sia raccolto nell'anno passato, quello di due anni non è così buono, di tre è pessimo, e di più tempo è sterile , nè si deue seminare in modo alcuno . Sforziamoci ancora di seminare formento raccolto da i terreni, che coltiuiamo, ouero da luoghi non molto lontani da i nostri; percioche si hà veduto con l'esperienza, che seminandosi grani pigliati da stranieri paesi, diuersi di qualità d'aria, e di terreni, rare volte fanno bene . E però sapientemente dicono i faui di quest'arte , che non seminiamo nuoue biade nella nostra terra, se prima non habbiamo fatta la proua, & questo medesimo seruasi in ogni altro grano : oltre ciò pigliui non solamente il formento per seminare , ma anco ogni altro grano, che sia nasciuto, & raccolto in terreni buoni: percioche è più gagliardo, più viuo , & più potente, che non è quello , che si raccoglie da luoghi deboli, & magri . Laonde molto gioua hauer questo principio valorosissimo , dal quale ne segue poi raccolto grasso , & copioso simile al suo principio , essendo che qual farà il principio , tale per necessità farà quello, che da esso principio verrà.

*A che*

*A che modo si deuono fare le vaneggie, doue si semina  
il formento, per raccoglierne assai,  
Cap. XXVII.*

**L**A diuerfità de i terreni ricerca vario ordine nel far le vaneggie, ò gombine, quando si semina il grano. E però se tu seminerai terreni leggierissimi, e sabionosi, ò d'altra qualità, che non temino piogge in tempo alcuno, nè altri humori, le farai larghe di sei, ouer otto solchi l'vna. Et à questo modo più facilmente terranno l'humidità à loro bisognosa, & meglio anco si difenderanno da i venti, da i freddi, e da i caldi della state, Et anco le radici del formento non faranno scoperte dalle molte piogge. Ma se faranno terreni grassi, humidi, ò d'altra sorte, che temino piogge, & altre humidità; allhora le farai di quattro andate, ò solchi l'vna, colmando sempre benissimo la terra: acciò che si riducano in alto, co i solchi molto profondi, e metti, & così tutto l'humore nociuo discenderà giù, & se ne anderà al fine del campo, ouero ne i fossi fatti per questo effetto: il che in tal guisa operando, ogni sorte di terreno produrrà frutto larghissimamente secondo la sua natura. Nè debbiamo mancare in modo alcuno: Percioche essendo il formento il più nobile, & vtile grano, che possiamo raccogliere, & stando egli longamente in terra sottoposto à piogge infinite, à venti, à freddi, à geli, à neui, & à molti altri contrarij: per qual cagione dunque non gli mettiamo ogni nostra industria, & diligentia nel seminarlo in modo tale, che si possa difendere, & mantenersi contra tante auuersità: acciò renda a noi copioso frutto, si come desideriamo?

*A che modo si semina il formento, doue sia stato miglio  
di mazadega, & con quai rimedij si conserui  
da i vermi, che'l mangiano sotto  
terra. Cap. XXIX.*

**S**I semina anco il formento in campi, donde è leuato il miglio di mazadega, à questo modo, Raccolto, che farà il miglio, sega la migliara, e spargila per ordine per tutto'l campo vgualmente, e così potrai sicuramente seminare il formento, ò altra biada, e verrà bello. Et non dubitar di vermi: percioche se ce ne faranno, roderanno quelle migliare per la loro dolcezza grate al cibo loro. Et se pur haueffi paura di questi animalletti, che rodono le radici del grano sotto terra (ilche auiene quasi sempre per le molte pioggie, & tempi humidi, che vengono all'Autunno dopò fatta la seminatione) metterai tutto quel seme, che si deue seminare à molle vna notte nel fugo d'vn'herba chiamata sedo (quale è quellà, che nasce sopra i coppi, & altri luoghi simili) mescolato con l'acqua, ouero, nell'humore, & fugo del cocomero saluatico, con la sua radice trita, pur mescolato con l'acqua. Ouero nell'orina vecchia, e sterco di cane mescolato insieme, & in tal guisa questi grani (come dicono Columella, Palladio, Constantino Cesare Imperatore, & altri) faranno liberi, e sicuri di questa generatione. Si difenderanno etandio alquanto da detti vermi, essendo (come dice Plinio) bagnati nel vino. Ma meglio, & più facilmente mollificato nell'acqua de'lupini con Aloe messo insieme al numero onc. 4. per ogni sacco di formento messo à molle. Nascono questi vermi (oltre gli tempi humidi già detti) à sei modi, cioè per sei cagioni, per lo troppo humido, per lo troppo secco, per la troppa grassiezza, e per la troppa magrezza, quando pioe in tempo, che non si conuiene, e quando pioe donendo essere tempo asciutto, quando anco il campo è mal arato, & pieno d'herba, & quando poco si letama con sterco disconcio, & male ap-  
propria-

propriato, & del tutto ne cagiona la dolcezza del grano, e però la s amaritudine del lupino, & dell'Aloe lo difanderà in gran parte essendo mollificato in grano, come hò detto.

*Quando, & à che modo il formento si deue  
zappare, & da che s'offende molto.*  
Cap. XXX.

**E**T perche questo grano è di vtilità grandissima, & sopra ogn'altro d'eccellentia suprema, si douerebbe perciò vsarli qualunque sorte di carezzo, à fine, che pur vn grano non andasse di male. Onde ti è sforzo con tutte le mie forze, che nel mese di Marzo lo facci zappare ( si come s'offerua in molti paesi ) leuando via dalle radici tutte l'herbe, e massimamente le grandi, come sono lingue di vacca, astoni, eboli, castracani, & altre simili, le quali restando nel formento, tirano à se la virtù, e nodrimento della terra, che douerebbe andare in aiuto del grano, dalla cui compagnia ne patisce sommamente. Si nuoce anco fuor di modo, essendo in fiore, quando gli imprudenti, & rozzi bouari vanno per dentro facendo dell'herba: percioche casca il fiore auanti il suo tempo debito. Noia si anco à tal tempo per li venti, & piogge, che sopra gli vengono. Piglia anco nocumento non mediocre, per le piogge, che gli vengono addosso subito gittato via il fiore, & etandio quando comincia à maturarsi. A questo si rimedia molto andando subito di buon passo per li solchi delle biade con vna perticella in mano corlando per trauerso, & piegando le gambe di dette biade, acciò caschi fuori ogni humidità, che si ritrouasse nelle spiche, ma non già mai fiorendo: percioche faria più il danno, che l'vtile. S'offende anco assai per lo Sole, quando viene speffe volte dopo la pioggia. Ma la nebbia, o caligo sopra ogn'altra cosa gli è mortalissima, & massimamente quando viene dalla marina, e che'l formento si ritroui in fiore: percioche abbruscia, & essicca

allhora tutto ciò , che si ritroua troua in debolezza . Nè vi è à pena danno alcuno tanto grande , che à questo si possa vguagliare . Alqual però si prouederà in gran parte feminando col formento la decima parte di segala, laquale per la sua altezza, pacisce quasi tutto il danno , & difende esso formento . Sono alcuni , che tengono per fermo , che la neue stando longamente in terra gli dia gran nocumento per la sua gran freddura . Ma io son di contraria opinione mosso dalle belle ragioni scritte da Teofrasto, e da Plinio eccellentissimi Scrittori , anzi affermo quella esser molto gioueuole non solamente al formento, & alla terra, ma anco alle piante, & le ragioni, e cause di ciò sono queste: la neue è vn liquor sottile, & richiama della pioggia spiuma , e fiore, onde ciba , & dà bere à poco à poco , come mammella al tutto : fermenta, rarifica , & fa spongiosa la terra, che è vn beneficio segnalato, serra anco, & rinchiude in se il natiuo calore , & fallo andare, & rimanere alle radici, acciò ben si fermino, & ingagliardiscino, & iui fra tanto , che vi stà la neue , resta ogni virtù fra terra , nè può in modo alcuno euaporare , nè eshalare , sì che le parti da basso diuēgono forti, & valorose per mantenere poi gagliardamente le gambe con le spiche, giunto poi l'aria della Primavera sponda fuori ogni cosa con somma gagliardezza , indi la terra molto riposata , secondo il suo desio porge l'entrata .

*A quali , & à quanti modi si conserui il formento . Cap. XXXI.*

**Q**Vando veramente questo grano , & à che modo si debba raccogliere dal campo questo à pochi è nascosto . Nondimeno più longamente si mantiene senza guastarsi , essendo tagliato à Luna scema , quasi nel suo fine . Vero è , che raccolto in Luna nuoua più cresce , ma però non si deue tardare , quando è maturo , il che si conosce quando gialleggia vguualmente . Poco gioueria al lauoratore fare tante fatiche , e spese d'intorno  
à questo .

A questo così nobil grano, se anco non si sapeffe il modo di conseruarlo dalle pauegliole, dalle tarme, & altri animaletti, e però raccorderò alcuni inezi del mantenerlo, acciò ogn'vno elegga quel che più gli piacerà. Prima si conserua bene, essendo raccolto in l una vecchia (come di sopra hò detto) e scosso, ò battuto fuori dalle faglie più presto, che si può, seccandolo poi benissimo, & raffreddato bene, riporlo nel granaro. Nè mai si porti in quello, & meno si metti nelle arcelle, ò altri vasi essendo caldo, ò mal secco; percioche patisce grandemente, & per necessità genera animali, che lo mangiano. Si conserua anco perfettamente mescolandoui dentro il terzo di miglio ben secco. Ma se sarà riposto in granaro fatto di batti, & che'l formento sia ben secco, & benissimo netto, & criuellato, allhora hauerà ritrouato la sua vera stanza. Tuttauia giouerà sempre due volte al mese dell'estate per tutto Ottobre voltarlo (& potendosi) muouerlo da luogo à luogo. Se veramente cominciassè nel granaro, ò altri luoghi à far paugliole (ilche auuiene per essere stato riposto, ò mal secco, oueramente caldo) si porti su l'ara la mattina al Sole, facendolo ben spoluerizare co'l criuello, e dopo spargendolo di mano in mano al Sole ardente, lasciandouelo stare fino à hora di Vespero, riportandolo poi così caldo nel granaro ben netto, in vn mucchio più alto, che si può: percioche quanto più alto si trouerà, tanto maggiormente quel calore ammazzerà quella generatione, & in tre, ò quattro dì quel grano resterà freschissimo (come vogliono alcuni) nè più patirà, anzi si conseruerà lungo tempo. Vn'altro rimedio vi è di Martio Varrone, & è tale, quando il formento comincia patire queste paugliole, portalo al Sole, appresso il quale pongansi catini, ò altri vasi larghi pieni d'acqua, nella quale volontariamente esse s'annegheranno, le tarme non daranno noia al formento, se con buono aceto si spruzzerà il luogo, doue si deue riporre, & attorno il mucchio, & anco sopra il grano.

*Con qualli auuertenze si deono mettere al coperto, ouero in caualloni le crocette, & faglie delle biade da spica. Cap. XXXII.*

**E**T perche il più delle volte nascono nel grano questi animalletti per lo mal gouerno vsato nelle faglie, ò crocette, quando si conducono à casa; però mi hà parso sopra ciò ricordare alcune cose: acciò nell'auuenire si possano schiuare cotali inconuenienti. Due sono i modi, che vsiamo nel gouerno delle crocette; l'vno quando le accomodiamo al coperto sotto le tezze, ò altri luoghi simili. L'altre è, quando le mettiamo in caualloni ne i cortiui, ò are. Quelle crocette, e faglie, che si deono riporre al coperto, siano al tutto ben mature, & ottimamente asciutte da ogni humidità, altrimenti si scaldano fra se stesse, & generano pauigliuole, & altri animalletti. Ma se mancassero di queste qualità, meglio farà metterle in caualloni nell'ara, in parte però aperta, & libera da qualunque ombra, à fin che di continuo tocate dal Sole; e da i venti si possano liberar dall'humore, & immaturità loro. Ma non si può fallare batter fuori il grano più presto, che sia possibile, il che molto giouerà, & alla bellezza, & alla bontà del formento. Et questo medesimo ordine serui si in tutte le altre biade di spica.

*Della Segala. Cap. XXXIII.*

**S**I nodrisce commodamente questo grano in terreno spesso, cretoso, & humido, ma ben lauorato, & molto fructa in humida regione, si semina anco acconciamente in terreni dolci, & facili da lauorare, ma meglio in campi grassi, & ben coltiuati, & in sito doue il Sole vi scaldi lungamente. Si sparge in terra à Luna crescente al tempo, che si semina il formento, e più tosto innanzi, che dopo.

*Dell'*



*Dell' Orzo. Cap. XXXIIII.*

**D**icesi per commune opinione, & è vero, che l'orzo non vien bene se non in terreno ben lauorato, & molto asciutto, anzi essendo spatto in terra fangosa, nuore. Ama terra grafissima, o almeno mezana, ma molto ben lauorata: onde poi in tal terra ingauassa assai, si semina à Luna crescente, & in luogo aperto & nel modo, & tempo, che si semina il formento. Si può anco seminare al principio di primavera; ma il raccolto sarà manco, e più tardo. Sinagra questo grano molto la terra, per ilche se gli dà vn'anno di riposo, ouero cuopresi di buon letame. Quando sarà alquanto maturo, si raccolga con prestezza: percioche casca ageuolmente, per esser egli mal vestito di paglia.

*Del Farro. Cap. XXXV.*

**S**i semina il Farro al tempo del formento, ma più spesso, viene ottimamente nutrito nel terreno spesso, & cretoso, ma ben sciolto, & anco viene nell'humido, & meno patisce l'humore, che non fa il formento. Si può anco seminare in terra di mediocre temperamento tra l'humido, & secco, & ciò, facciasi à Luna noua.

*Della Spelta. Cap. XXXVI.*

**A**Ma questo grano l'aria, & la terra al modo del Formento. Vero è, che meglio si difende nella magra, & humida, che non fa il formento. Produce ottimamente nella terra cretosa, & aperta. Si semina al modo, & nel tempo del formento: ma più spesso il doppio.

## Della Avena. Cap. XXXVII.

**S**i semina la Avena al tempo del formento, cioè di Ottobre, e Nouembre, ma meglio à mezo Febraro, ò nel principio di Marzo ( come vogliono alcuni ) massimamente in terreni freddi, & humidi. Et perche fà radici grandi, e profonde però si deue seminare rara, ma ben profonda. Ama terra grassa, e sostantiosa, & iui fà molto bene, & inaggonnente essendo alquanto humida. Vero è, che sopporta anco la terra leggiera, ma non fà così bene. Smagra assai il campo, oue si semina per le molte, e profonde radici, che produce, e per lo suo molto germogliare, & ingauassare, E però si dia riposo alla terra, che l'hauerà prodotta per vn'anno. Non ricerca luoghi alti, ma piani, & valli. Vuole più tosto luoghi aerosi, & siti freddi, che caldi, Non si deue mai seminare per modo alcuno nell'asprezza del verno: perche essendo di natura fredda, co'l troppo freddo si soffoca, si secca, & guastasi, auanti che venga fuor di terra.

## Della Fava. Cap. XX XVIII.

**D**Affi alla faua sopra tutti gli altri legumi il primo honore: essendo che è molto vtile, & gioueuole alla natura humana in molti modi. Si mangia infranta, intiera, & mescolata con biada da spica, si fà pane assai conueneuole per la famiglia. Desidera terra grassissima, ò molto letamata. Godefi esser seminata in terra humida: percioche nella secca si corrompe, ò marcisce, prima che nasca. Et quei grani, che non si corrompono, si bastardiscono. Ma bene gli altri legumi l'amano asciutta. Si semina ne i luoghi caldi, ò temperati di Nouembre, e Decembre ne i freddi di Genaro, e di Febraro. Si può anco seminarla di Marzo in terra molto grassa, ouero ben letamata. In queste nostre contrade pochi la seminano auanti il verno, se non alcuni hortolani di Pa-

di Padoua, ma la dispongono in firi , che di continuo il Sole vi scalda. Si deue adunque seminare di Febraro ( taccio Genaro , per essere egli rare volte libero dal ghiaccio ) & anco di Marzo , in terreno di buona polpa , come di sopra hò detto nella prima aratura , solcandola , & erpicandola molto ; & quanto più farà solcata , fondata , & erpicata sotto terra , tanto maggior frutto produrrà . Ma prima , che si semini , pongasi à molle per vn giorno , & vna notte nell'acqua di letamari , ouero ( non hauendone ) in quella di fosse esposte al Sole , ingrassata col sterco marcito, il che farà prò alla presta pullulatione, dando vigore alla gamba , & alle radici , & anco opererà assai contra la magrezza del terreno , quando non fosse in quella bontà conueneuole , si come ella ricerca. Si semina più vtilmente , come dicono Columella , Palladio , il Crescentio, & molti altri, nel tondo della Luna ouero nel di auanti, che in altra sua parte. Dicono alcuni, che essendo mollificata, auanti, che si semini, co' l nitro, ò morchia di oglio, farà più frutto, farà più atta, & presta à cuocerfi, & meno anco farà offesa dalle tignuole, ò brombuli, che la forano. Ma se farà macerata nell'orina , & acqua tre dì auanti la sua seminatione , crescerà , come dice Plinio , grandementè . Si zappa con gli altri legumi acconciamente , quando sono alti da terra quattro dita , fuori che'l lupino , à cui nuoce il farchiare , per hauer egli vna radice sola , e ciò facciasì , essendo la terra secca : per cioche così coltiuati nõ sono molestati dal Carbonchio . Brama la faua grandemente l'acqua , quando è in fiore , e però sia feminata à buona hora : acciò fiorisca auanti i caldi grandi della state ; perche cagione poi la faua fiorendo godi se se ne pigli non mediocre giouamento per le pioggie , & all'incontro patisca , & se ne secchi più di tutti gli altri legumi , andando caldo , e secco al tempo del suo fiorire , si dice , che essendo di corpo imbecille, soluto , ma vuoto, & con poche radici fermata, non può per la sua debolezza , & per lo caldo , & siccità del terra tirar à se tanto nodrimento , che basti à sostentar la gamba, la

gentili, & più deboli di tutto il resto della pianta, però sono i primi, che si secchino: essendo che ogni cosa, che è debole, facilmente patisce ogni contrario, come molto ben fanno le delicate persone. La onde gioua grandemente seminarle per tempo hauendo anco l'occhio al suo tardo nascere, che è di giorni quindici, e venti, secondo i tempi, & la qualità della terra, & i rimedij, che se le fanno. Ma sfiorita ne ricerca poca. Fiorisce ella quaranta dì, & cresce insieme. Ma non si tocchi ne i primi giorni quindici, del suo fiorire, se tu la taglierai con falci, ò fesele, non cauandola mai dalle radici, nel fine della Luna vecchia, auanti giorno, & quella batterai fuori della sua paglia, seccandola, & ben raffreddata, portandola nel granaro, innanzi, che la Luna pigli vigore dal suo crescimento, molto si difenderà da i brombuli, che la forano, & da altri vermicelli. Bastano stara duo Padouani per campo in terra grassa, ma nella magra più: essendo, che nel grasso terreno nasce ogni grano, & germogliano più gambe da vn solo grano ilche non auiene nel magro. Di più auertirai di fendere, ò rompere la terra subito, c'hauerai leuato fuori il raccolto, auanti, che si secchi dal Sole, & venti. Et meglio anco farà, se nel segarla di mano in mano, la porterai da banda, fendendo immediate il terreno voto, percioche la terra così presto arata co'l volger sotto le sue foglie, fiori, & radici, piglia non minor beneficio, che se fosse letamata. Non si cuoce (come dice Plinio) in acqua marina, ò altra, che sia falsa, benche bogli assai. Si conserua la faua, e gli altri legumi longamente intieri, essendo posti in vasi da oglio, mescolatui cenere, come dice Varrone, si conseruano anche essendo bagnati nell'acqua marina, come scriue Costantino Cesare Imperatore.

*Del Cece da noi Pizzuolo. Cap. XXXIX.*

**S**I femina il Cece di Febraro, ne i luoghi caldi, ne i temperati di Marzo : ma ne i freddi di Aprile, in terra grassissima, & ben lauorata . Non schifa anco la creta, Noia molto la terra per la sua falsedine . E però non si deue mai seminare, se prima non sarà stato à molle vn dì, & vna notte, nell'acqua tepida, ouero di letamaro , ò di fosse, al modo ch'io hò detto della faua . In questi nostri paesi, si femina al fine di Febraro, e di Marzo . Ma auertisca, si con gran cura, che'l campo sia asciutto, alto, pendente, & libero da ogni humore, in guisa, che le piogge non tardino sopra . Essendo, che è amico della siccità , e nimico dell'humore . Et vedesi in effetto, che sempre ne gli anni, che vanno molte piogge, se ne raccoglie poco frutto . Ma quando vanno secchi , si fanno raccolti abundantissimi . Si deue sempre seminare ( per cummune opinione ) in Luna crescente . Nè mai si zappi, essendo la terra bagnata da piogge , ò da altri humori , ma asciutta : percioche s'offende fuor di modo . Sia anco al tutto rincalzato ( pure essendo la terra asciutta ) quando sarà alto da terra vn palmo , ò più, ma però auanti, che comincia à fiorire . Et così germoglierà , & figliuolerà più gambe da vn grano solo , facendo le gambe grosse , & piene di rami , di modo tale , che produrrà copiosissimo raccolto . S'offende grandemente , quando è in fiore , per le piogge , che gli vengono sopra , il che non auiene à gli altri legumi . La causa è questa, che essendo questo grano più dolce di tutti gli altri , & così più facile à generar vermi , però la natura gli hà dato in dono peculare quella falsedine , che hà per suo scudo , & riparo , la qual falsrezza lauata dalle piogge , quando è in fiore , ouero quando comincia à far le teghe , & discesa alle radici lo fa seccare , & viene insieme mangiato dalle rugiole , & altri animalotti , talche per lo più ne viene la morte à tutta la pianta Dunque à tal tempo si addimandi da Dio serenità , & coglie

coglie à Luna scema, quando il granello è secco. Dice il Crescentio, che mangiato à mezzo pasto, è più vile, che non è nel principio, ò nel fine del cibo. Conferisce molto à gli stalloni, quando sono costretti coprire molte caualle: essendo, che accresce molto il coito.

*Della Cicerchia, ò Cefere. Cap. XL.*

**L**A Cicerchia si semina in diuersi tempi, secondo la natura, e qualità de' paesi. Nei caldi, di Genaro, di Febrato, & anco al principio di Nouembre: ne i temperati, di Febraro, e di Marzo, Ma ne i freddi, più tardi. Nientedimeno feminisi quando si voglia, sempre si deue auertire di nō gittarla in terra in tempo freddo: percioche nō lo può patire. Onde in questi nostri paesi si semina ordinariamente al fine di Marzo, ò nel principio d'Aprile; allhorà, quando il Moraro hà cominciato à imboccolare; il che è segno del freddo passato. Si semina à Luna crescente, in campi ben letamati, & ben ordinati, quali siano asciutti, ò leggieri, ò di costiera di monti, & situati, talmente, che le pioggie, & ogn'altr'humore non vi facciano ritegno sopra: percioche non lo può sostenere in modo alcuno. Il che si dimostra apertamente, quando il tempo v'è piovoso. Ma se l'anno è secco, fa molto bene. E però stia mescolata prima per quattro, ò cinque dì co'l letame secco di buoi, & poi si semini, & farà molto bene. Sinagra meno la terra d'ogn'altro legume. Et perche viene molto mangiata da vermi, ò brombuli: perciò si deue sempre tagliare, al fine della Luna vecchia, & seccarla bene, e poi raffreddata portarla nel granaro, essendo assai. Ma se fosse poca, si conferui in vasi, doue sia stato oglio. Meglio però sarà di infrangerla, volendola mangiar in casa per menestra.

## Della Lente. Cap. XLI.

**L**A lente si deue seminare in questi nostri luoghi nel mese di Febraro. & in paesi, più freddi, differiscasi più innazi; ma ne' caldi, più per tempo. Si semina anco in alcuni luoghi, e maggiormente ne' caldi à mezzo Ottobre. Et ciò facciasi à Luna crescente, fino alla duedecima. Viene bene in terreno leggiero, e minuto, ò grasso, & secco: percioche dall'humore, e lussuria nel tempo del fiorire, si corrompe. Et acciò che presto nasca, & con assai utilità cresca, prima che si semini, spargasi co'l sterco buffalino, ò bouino secco, & essendo stata così insieme quattro, ò cinque giorni, si semini poi in terra libera da humidità, & sottil mente arata, & erpicata. Si coglie à Luna vecchia; acciò meglio si conserui. Altri vogliono, che cauata che sia dalla guscia, si metta nell'acqua, gittando da banda, e dispensando quella, che andarà di sopra via, quella poi, che andarà al fondo, come soda, & buona, si secchi al Sole, spargendola con radici di filio peste, e macerata con aceto, dopò stropicciata di nuouo si secchi al Sole, & raffreddata si riponga nel granaro, essendo assai. Ma se è poca, si mette ne' vasi da oglio, ò da salumi, coprendoli, & rinchiudendoli co'l giesso; & così longo tempo si conseruerà inuera, si conserua anco nella cenere

## Dell Fagiuolo. Cap. XLII.

**D**Esidera questo legume il terreno alquanto grasso, ben arato, & minutamente coltiuato, perche nasce intiero, indi separandosi in due parti. Viene anco assai bene (come io hò prouato) in terra magra, ma ben arata, & erpicata, non mancando di zapparlo, & liberarlo dalle herbe, dalle quali grandemente ne patisce, anzi si soffoca si può anco seminare nelle stoppie subito leuato fuori il formento, & segato, & portato via,  
ma

ma meglio, abbrusciate le dette stoppie, & massimamente essendo buona terra, & farà bene, pur che il tempo non gli sia contrario. Onde poi (raccolti i fagioli) si potrà seminare sicuramente ogni sorte di biada da spiga. Ma auertiscasi con diligentia, che non si lascino seccare le fagiolare: perciocche molto ne patisce il campo, e però siano segate verdi, e sparse per la terra, seminandoui sopra il formento per tempo, & auenga, che ne vadi qualche tega sotto terra, non si stia per questo: perciocche molto più farà il beneficio, che si prenderà, comprendole sotto terra così verdi) non portandole mai fuori del campo) che non farà il danno di dette teghe arate sotto. Et perche il fagiolo nella terra ben lauorata, & sottilmente erpicata rende assai frutto: per tanto sia rotto il campo al Nouembre, & ridotto in vaneggie alte con i solchi profondi, in terreni però grassi succosi, e humidi: acciò nel verno si possa difendere dall'humidità. Arandolo poi la seconda volta nel mese d'Aprile, ma molto sottilmente, non mancando d'erpicarlo per lungo, e per trauerso con diligentia, e nel Maggio seminerai i fagioli nel secondo quarto della Luna crescente, nel terreno ben ordinato, & di temperamento buono, qual più tosto sia alquanto asciutto, che humido; mettendo à molle per hore dodici in circa tutto il grano, che si deue seminare nell'acqua di letamario, ouero (non hauendone) in quella di fosse, al modo, ch'io hò detto della faua. Riducendo la terra in vaneggie, ò gombine di quattro solchi l'vna, che siano alte, e co i solchi magistrali profondi: acciòche il troppo humore vadi ne i solchi predetti. Et questo modo di far tal vaneggie, & solchi profondi, intendali ne terreni grassi, succosi, & humidi, come hò detto poco fa. Ma ne' sabbionosi, & altri leggieri, quali non temono piogge, meglio farle farle più larghe, e co' solchi poco profondi: à fine, che ritenghino in se le piogge della state delle quali, terreni simili si nutriscono. Non mancando poi di cimarele alquanto, ò con vn'ericetta fatta per quest'effetto

ouero



ouero con vn fascetto di canne, nel cui mezo vi sia vn legno verde alquanto graue, & così vguagliata la terra, nasceranno i grani con ordine marauiglioso, si deve zappare quando è fuor di terra quattro dita, in tempo però, che la terra sia asciutta, il cui modò di zappare, sia tale. Taglierai via tutte l'herbe con la zappa, o le cauerai con mano, & gli zopponi si rompino in poluere, mouendo etiamdio la terra di qualunque gamba di fagiuolo, & così le radici si fonderanno, & allargheranno in guisa, che ne raccoglierai copiosissimo frutto. Oltra di ciò se cresciute le gambe in altezza d'vn palmo, o poco più (ma però auanti il fiorire) saranno rincalzate molto bene con terra minuta, e fresca, frutteranno assai più dell'ordinario. Patisce questo grano per lo troppo humore, e per lo troppo secco della estate: onde facendosi le vaneggie modo sopradetto, & rincalzando le gambe di vna in vna altamente al modo delle verze, saranno sicure dall'vno, e dall'altro nocumento. Et è questo il vero modo di seminare, & coltiuare il fagiuolo, per raccoglierne maggior quantità, che sia possibile.

*Della Veccia. Cap. XLIII.*

**S**I semina la veccia, per raccogliere il grano, o per far fieno. Quella, che si semina per pastura di bestiami, spargasi accompagnata con la terza parte d'auena, & se ne raccoglierà gran somma, e farà fieno molto singolare: quella veramente per grano, si semini accompagnata con la quarta parte di faua: che salendo in alto sopra quella, & inuilupandosi con essa resti eleuata da terra: onde liberata dal troppo humore, produrrà frutto con marauiglia. Si semina secondo la qualità de' paesi, ne i caldi al fine di Settembre, e nel principio di Ottobre, ne i freddi alla primavera, passato il freddo. Et in questi nostri luoghi al Febraro, ouero al principio di Marzo, nella prima aratura; ma meglio in terreno ben lauorato. Et però farà bene, auanti il verno  
rom-

rotaperlo, e subito passato il giaccio dell'inverno, ararlo vn'altra volta, letamandolo poi, e nella terza aratura seminarla, facendo le gombine di otto andate, o solchi l'vna. Et à questo modo, non solamente si raccoglierà gran quantità di frutto: ma anco si potrà sicuramente seminar poi nel vecciale il formento, qual produrrà abbondantissimo raccolto. E questo perche la veccia fa sempre buona moglie per formento, massimamente essendo tagliata per fieno. Et tanto più, quando che subito (leuata via la veccia) si ara la terra minutamente. Ma sopra il tutto auertiscasi di seminarla in terra, che non sia bagnata, ma bene asciutta da qualunque humidità: percioche non la può patire in modo alcuno. Nè vi è seme alcuno, che più di questo ami il terreno asciutto. Per ilche non dobbiamo gittarne in terra, più di quanto si possa coprire, auanti che soprauega la rugiada della sera: altrimenti ogni poco d'humore la corrompe, e guasta, prima che pulluli fuori. Desidera essere sparfa in terreni netti, & liberi d'ogni herba, al fine della Luna vecchia, cioè dalli vinticinque, infino alli vintinoue, percioche essa Luna all' hora hà manco humidità di ogn'altro tempo. Onde essendo seminata sotto tal Luna, & in terreno asciutto, alto, e che non temi piogge, se ne raccoglie quel frutto, che noi desideriamo. Si può anco seminare nel primo quarto della Luna crescente, seminandosi per fieno; ma però in terreno molto asciutto. Dicesi, e con gli effetti si troua esser vero, che'l troppo humore causato dalle piogge, & altre humidità genera molte luma- che, quali la rodono, e consumano. Oltra, che vi nascono alcuni pidocchi neri, che la mandano in niente. E però non la seminiamo mai in campo basso, qual sia solito patire humidità, e meno in terra bagnata, e fangosa. Nè anco fra arbusti nobili, & viti; percioche le leua il succo, & le fanno ammalare.

*Del Miglio, & qual sia migliore, & in qual terreno si deue seminare.*

*Cap. XLIV.*

**Q**uesto granello è di corpo picciolo, e debole in sostantia, onde volendo noi raccoglierne in gran quantità, bisogna seminarlo in terreni proportionati à lui, non mancando di vfarli quella diligentia, che se gli conuiene. Ama terra grassa, & ben coltiuata. Viene anco nella leggiera, e sciolta, & etiandio sabbionosa, pur che si possa adacquate, ò che spesso volte vengano pioggie. Nel terreno cretoso, ò zopposo, non può far bene. Il più prestante miglio per seminare, giudicasi quello, che pare sempre verde, perche non viene mangiato dalle passere; quali non conoscono la sua maturità. Pur non si può errare, seminando di quello de' suoi paesi, sapendo bene, che frutta assai. Si semina alla Primavera, nè si può seminare auanti: percioche si diletta, e godesi dell'aere tepido, onde secondo la natura, e qualità de' paesi, seruisi il tempo di seminarlo, ne i caldi più presto, ne i freddi più tardi. In questi nostri paesi si semina tutto Giugno infino à gli otto, ò dieci di Luglio, & anco nel fine di Maggio, specialmente nelle terre mazadeghe. Si potrà anco acconciamente seminar d'Aprile; hauendo il terreno in ordine, & farà molto bene; essendo che crescerà in alto innanzi li caldi grandi dalla state. Il modo veramente di seminarlo, per raccoglierne assai quantità, sia tale.

*A che modo si semina il Miglio vtilmente. Cap. XLV.*

**F**atta l'electione del Miglio bello, e di buona generatione, qual sia raccolto nell'anno passato, mettesi à molle per vn dì, & vna notte nella acqua di letamaro, ouero di fossè, doue batte il Sole, ouero (non hauendone di queste) di fiumi, ò pozzi, scaldandola però

D

prima

Prima à i raggi del Sole, ouero al fuoco, tanto che sia tepida, ingrassandola co'l letame grasso, e ben marcito, dando à polli tutto quello, che starà di sopra dall'acqua, come inutile, e senza sostantia, & seminando sola mente quello, che andarà al fondo, Ma per vn hora auanti, che si semini, causi fuori dell'acqua, e spargasi per qualche portico, ò altro luogo polueroso, doue però non batti il Sole, mouendolo di continuo con la scopa, acciò si asciughi alquanto, di modo, che si separi da vno, & che nel seminarlo non resti attaccato à mucchio, & così feminisi nel tempo di notte, ouero la mattina à buon' hora, & la sera tarda sempre in hore fresche, comprendolo sotto co'l versuro, e subito erpicandolo con diligentia con i denti dell'erpice, & immediate con l'altra parte vguale, facendo la terra piana, auanti che'l Sole gli venga sopra, facendo il tutto à più potere nel secondo quarto della Luna crescente. Et quando sarà cresciuto fuor di terra, in modo, che si possi discernere dall'herbe, zappisi con grande auuertenza, nettandolo benissimo da qualunque herba, co'l muouerli anco la terra d'intorno, risoluendo etiamdio in poluere ogni zoppa, che si trouasse nel campo. Et così il Miglio più presto, & con maggior facilità crescerà, si estenderà nelle radici, & germoglierà molto belle gambe, da vn solo granello, & anco più gagliardamente si manterrà in piedi, & dopo quando sarà cresciuto in gamba di altezza d'vn palmo, ò più (ma però innanzi il fiorire) sia rincalzato perfettamente, mettendoli molta terra d'intorno più minuta, e più fresca, che si può tronare. Onde coltiuito in tal guisa (hauendo aiuto dalla pioggia nutrice, & vera madre di questo granello) produrrà frutto con marauiglia, Et io hauendone seminato campi sette nella villa delle Feriollo, mollificato al modo predetto, & zappato, & rincalcato bene con terra fresca, ne raccolsi più, che non fecero alcuni lauoratori di quella villa, che ne hauerano seminato campi ottanta, & questo fu per causa della mollificatione predetta, & per hauerlo anco meglio.

glia coltiuiato, che non fecero quelli. Nè meno si semina miglio, sorgo, fagiuoli, faua, epizzuoli, che non siano stati à molle, almeno vn giorno, ouero vna notte, perche è sì gran beneficio, che non si può comprendere senza pruoua, & lo sò io per hauerlo praticato più volte, & chi facesse anco l'istesso al formento, & altre biade da spica, & specialmente nelli terreni meschini, tristi, asciutti, fabbionosi, & di monti, conseguiria vna tale vtilità, che benediria mille volte Iddio, insieme con l'Auttore di tal raccordo, & ogn'vno pieno di giudicio considerandolo lo affermerà per verissimo, & certo: percioche il grano hauendo preso à principio virtù, forza, & vigore sempre sarà meglio de gli altri, & più gagliardamente si difenderà dalla magrezza, & siccità della terra, & del Cielo, vero è, che'l fagiuolo in due hore si mollicherà.

*Si semina anco con vn'altro ordine.*

*Cap. XLVI.*

**V**I è poi vn'altro modo di seminarlo nelle stoppie, ò steuole qual è vtilissimo. Et si fa in tal guisa, sega prima subito la stoppia più bassa, che si può, e spargila vguualmente per tutto, ouero ridotta à mucchio, abbrusciala. Indi sparsa la cenere per lo campo, ara sottilissimamente la terra, erpicandola poi benissimo co'denti dell'erpice, & vguagliandola con l'altra parte non dentata, al modo, che si costuma. Dopò semina il Miglio macerato, & aralo sotto co'l versuro, non facendo solchi magistrali, à fine, che le pioggie restino tutte nel campo, ouero porche, e spianalo con diligentia, facendo il terreno molto piano, & vguale, non mettendo tempo di mezo. Onde hauendo il beneficio della cenere delle stoppie abbrusciate, & la facilità del terreno, due volte minutissimamente arato, & gouernato, insieme con la terra fresca ( di cui se ne gode souuamente per propria natura ) produrrà frutto così copioso, che non ti

pentirai delle fatiche, che intorno à ciò hauerai fatte. Essendo, che maggior quantità ne raccoglierai da vn solo campo, à questo modo seminato, che da due seminati al modo, che si costuma. Et perche seminandosi al modo detto, non si potranno seminar tanti campi quanti ordinariamente si seminauano, però si lascino riposare, contentandosi di quel, che si può vtilmente fare.

*Quanto Miglio si deue seminar per campo, & da che cosa viene offeso. Cap. XLVII.*

**B**Asta mezo quartiere Padouano di questo seme, per campo seminandosi in terreno grasso, & ben lauorato ( si come egli ricerca ) ma nel magro, e debole, più: perche oltra che molti grani vanno di male, non gerimoglia ingauassato, come fa nel grasso terreno. E ben vero, che molti contadini ne spargono vn quartiere per campo, ma poi nel zapparlo lo tagiano via in gran parte, il che è cosa vana, e dannosa. Nè si deue in modo alcuno seminarlo spesso: percioche non può far bene: anzi si soffoca l'vna gamba per l'altra. Indebolisce molto la terra, per il che non si semini se non in campo, che sia letamato, ò in altro grasso, & ben louorato. Patisce in due tempi, per la pioggia; l'vno quando nasce fuor di terra, l'altro quando è in fiore. Nel primo, perche batte, & indurisce la superficie del terreno, onde essendo il seme debole, e di poca sostantia, non può spuntar fuori. Nel secondo, perche troppo relassa, & impedisce la formatione del grano, & fa cascare il fiore co'l frutto auanti tempo. Nel qual tempo gli freddi anco, & le molte nebbie, che gli vengono sopra gli danno gran noia. Si matura ( come dice Plinio ) dopo il fiore in quaranta di.

*A che modo si conferui dalle Passere.*

*Cap. XLVIII.*

**E**T perche questo grano, & anco il panico sono molto beccati dalle passere, ò celeghe, però volendoli conferuar d'intorno alli lor campi, taglia, & leua via tutte le ciese, & boscaglie spesse, quali sono loro stantie, & rifugij; perciò che le Passere non ritardano in luoghi, doue non possano asconderfi per fuggire la rapina de' falchetti, e sparauieri, che di continuo le perseguitano. Il Miglio facilmente si scalda, e corrompe, non essendo ben secco, ma poi essendo ben stagionato, e secco, dura longhissimo tempo, & passa ogn'altro grano di durabilità, e patisce meno. E però auanti si riponga nel granaro, ouero in arcelle, ò altri vasi ( si come fanno molti contadini per mancamento di granaro ) si faccia prima molto ben seccare, Nodrisce (come dice il Crescentio) manco di tutti gli altri grani, de quali si fa pane. Arrostito nella padella al foco, & posto caldo sopra il corpo, leua la corrosione, & dolore.

*Del Panico, ò Panizzo. Cap. XLIX.*

**S**I semina il panico nel medesimo terreno, e nell'istesso tempo, & con quel modo, e con le medesime cure, che ricerca il Miglio. Nondimeno ( secondo alcuni ) desidera terreni leggieri, gerosi, petrosi, ò di colli, doue non patisca acque: percioche per esser egli caldo di naturo, nasce più facilmente, che non fa il Miglio. Nega però Plinio douersi seminare in terreno, che non sia letamato. E questo perche smagra molto la terra, doue si semina. Si matura in quaranta di ( come dice esso Plinio ) dopò il fiore.

prima quando è fuor di terra, nè si deve tardare, per ciò che si soffoca dall'herba. L'altra quando è in altezza d'un piede, e mezzo in due, & all'hora sia molto ben rincalzato con terra minuta, fresca. E quanto più altamente gli sarà data terra fresca d'intorno, tanto meglio si manterrà in piedi, e germoglierà da vna più gambe, & produrrà maggior pannocchie con più grosse canne. Et questo effetto si potrà commodamente fare quando sarà seminato raro, si come si è detto. Non gittandone più in terra di mezzo quartiere per campo. Si deve molto bene seccare, acciò non patisca. Et se sarà colto al fine della Luna vecchia, & molto ben secco, riposto poi in luogo ventoso, aperto, & asciutto, si conseruerà longo tempo.

*Del Lino. Cap. L I.*

**S**i semina il Lino in terreno grasso, & alquanto humido, inache sia sottilmente, e spesse volte arato, & erpicato, di modo, che sia sciolto, come cenere. Si sparge anco vtilmente in terra magra, ma molto lauorata, & anco in luoghi sabbionosi, pur che vengono spesse volte pioggie moderate, ouero s'adacqui il campo, nel quale nascerà il lino minuto per farne tele sottilissime, & molto belle. Si deve seminare nel secondo quarto della Luna crescente, & meglio nascerà, che seminato in altro tempo, nel quale essa ha più humore (come dice il Pontano) che non ha in tutte le altre sue parti, & molto gioverà seminarlo in hore fresche, al modo detto nel miglio, & macerato. Ma è da considerare, che se'l terreno non porta molto lino, ouero, che in quel paese non si vendi à gren prezzo, non si debba à modo alcuno seminare: per ciò che sinagra molto il terreno. Anzi non venendo per causa del gran secco, o per altre contrarietà, abbruscia la terra, & falla molto peggiore di quel che ella era. Si semina in diuersi tempi, secondo la natura del paese. Nel caldo da mezzo Settembre infino al Genaro, nel temperato dal Febraro infino al fine di Maggio. Ma in



questi nostri luoghi si sparge il temporiuo di Marzo, & nel principio d'Aprile, & il tardiuo nel fine di detto mese d'Aprile, infino à mezo Maggio. Ma ne i luoghi più freddi differiscasi più tardi. Viene molto bello (come dicono alcuni) essendo seminato in terreno, doue siano le radice del trifoglio. Et se il terreno hauesse bisogno di esser letamato, auertiscasi, che si dia letame vecchio, grasso, e marcito bene, nè mai si sparga il nuouo caldo, e possente, & specialmente in gran quantità, percioche si abbruscia il lino insieme con la terra, per esser anco il detto seme caldissimo, imparando dallo esempio di vn contadino della villa di Creolla, c'hauendone seminati duo campi, & per hauer messo letame nuouo, e caldo in altezza di duo dita per ogni luogo, pensaua raccoglierne in grandissima quantità, nientedimeno non hebbe cosa alcuna, perche tutta si abbruscio insieme con la terra, si come io gli protestai, quando me lo disse. Tuttauia volendosi letamare con letame nuouo caldo, e possente, facciasi questo auanti il verno, arandolo sotto terra, non gia mai quando si semina il lino. Si come poi che è nasciuto fuor di terra, infino al suo fiorire, desidera con suo gran giouamento, le pioggie, massimamente piaceuoli, e quiete senza venti, per lequali fa bene, e cresce in bellezza marauigliosa, così anco quando è cauato dalla terra da quelle s'offende grandemente. E però ogn'vno si deue sforzar di non lasciarli bagnare da pioggie, nè da rugiade: percioche diuenta nero. Portisi adunque al coperto, e riportisi fuori per fuggir questo danno. Si deue battere fuori la semenza, & adacquarlo più presto, che si può: percioche quanto più si tarda, maggiormente vien mangiato da i forci, & l'acque diuantano crude, onde non sono poi così buone per ammolirlo, come sono d'Agosto, & meglio di Luglio. Si lascia star nell'acqua essendo morbido, due giorni, e due notti, ma essendo duro, tre. Facendo tale adacquamento in tempo, che non tocchi di due Lune, perche andrebbe in niente nel spatolarlo.

Auer-

Auertiscasi anco che l'acque , che non corrono , ammol-  
liscono più tosto delle correnti . Dicesi , che cauato à  
Luna scema , & etiandio ammolito , ita più saldo nel  
spatolarlo .

*Del Caneuo . . . Cap. L I I .*

**I**L Caneuo è della natura del Lino , onde fa bene ne i  
terreni desiderati da quello . Si rallegra de' luoghi  
grassi , e ben letamati , & ottimamente lauorati , i quali  
più tosto habbiano dell'humore , che della siccità . Pro-  
duce gambe grosse , e piene di rami , essendo sparso in  
campo grasso , ma seminandosi in terre mezzana sarà co-  
me lino grosso . Spargasi in Luna crescente , al modo  
del lino , ma raro , di modo , che sei grani bastino in vn  
piede di terra quadrato . Si semina in queste bande al  
fin di Marzo , & al principio d'Aprile : ma nelli più fred-  
di luoghi , più tardi , e ne i più caldi più per tempo . Quan-  
do si vuol battere fuori il seme , stia primieramente co-  
perto con stami , e pietre , ò altri pesi per sei , ouer otto  
giorni , indi leuato via il peso , pongasi sotto qualche  
stuoja , ò lenzuolo grande , e battuto leggiermente  
alquanto , ouero solamente scorlato con niani ,  
casca facilmente . Si lascia nell' acqua à  
macerare fin tanto , che la stoppa  
si separi dal caneuo , e dopò  
si riduce in caselle : acciò  
si asciughi . Et si batte ,  
& gramola al mo-  
do del lino .

*Del lupino, cioè sana longena.**Cap. LIII.*

**I**L lupino si semina in ogni sorte di terra, eccetto nella fangosa: vero è, che teme anco la creta. Ama la terra leggiera, debole, e rossa, come dicono i fauij di quest'arte. Et ama egli talmente la terra, che quantunque sia gittato fra pruni, e foglie: nondimeno peruiene (come dice Plinio, & altri) colla radice alla terra: ma Però non desidera da quella esser molto coperto, e grano, che non ricerca coltiuatione: essendo, che da per se affligge l'herbe. Spargasi per ingrassar la terra nel mese di Agosto, ouero finita la vendemia, e poi d'Aprile, e di Maggio essendo in grandezza conueniente, arisi sotto: e così ingrassa le viti, & anco i campi, à guisa di letame, seminandoui poi il miglio, ò panico, & à suo tempo il formento. Ma seminandosi per grano, si deue spargere (come dicono il Crescentio, & altri) d'Ottobre: e secondo alcuni di Marzo à Luna crescente, in campi ben letamati, & ben ordinati, quali siano asciutti. Si volta cò'l Sole quando è cresciuto in grandezza (come dice Plinio) ben che sia nuuolo, mostrando à lauoratori le hore. Et per sua natura fiorisce tre volte, se si mette à molle il formento nell'acqua, ò breuodo di questo grano con Aloe insieme, si come è stato detto nel trattato del detto formento, lo difende con la sua amaritudine, e contra i verini, che lo foglionò mangiare ne i tempi humidi, e caldi, & in altri tempi disconci.

*Del Riso. Cap. LIIII.*

**S**i semina il Riso (secondo l'opinione de gli esperti in questa professione) al principio di Aprile nella terza aratura. Bastano quattro quarte per campo. Ma prima mettasi à molle, auanti che si semini, adacquandolo poi molte volte.

*Del*

## Del Rapo. Cap. LV.

**I**L Rapo viene in ogni aria habitabile. Si semina insieme colla poluere: a fine, che si sparga raro: Essendo, che spesso non può far bene, nè crescere in grossezza di radice, si come desideriamo. Et meno se gli può dare commodamente, terra d'intorno, quando dopo la prima zappatura si rincalza, si come egli ricerca: acciò maggiormente possa ingrossarsi. E però quelli, che desiderano rapi grossi, & lunghi, debbono per ogni modo spargere il seme raro, & in terreni alquanto humidi, di buona polpa, grassi, o copiosamente letamati con sterco ben marcito, & humido; ma sopra il tutto molte volte arati sottilissimamente, & diligentemente erpicati, in modo tale, che siano sciolti come cenere minuta, & che habbiano più tosto dell'humore, che della sicca: essendo che in terra dura, & secca non nasce, nè si deue seminare in modo alcuno, & non solamente questo seme inutilmente si gitta in terra dura, & secca, ma anco ogn'altro granel lo picciolo, come è il miglio, il panico, & altri somiglianti. Si deue macerare, & seminare in hore fresche, si come si è detto del miglio. Si semina per due cause, o per raccogliere il seme, & allhora spargasi in terra nel primo quarto della Luna crescente. O per generare radici grosse, & lunghe, & in questo caso si semini nel tondo della Luna, ouero nel di auanti, & sarà meglio, che seminato in qual altro si voglia tempo, si semina al fin di Luglio, ouero nel principio d'Agosto. Et potendo adachuare il campo, si potrà anco seminare al fine di Giugno. Si rallegra di campo aperto, & libero, dall'ombre, dalle quali (come dice il Crescentio) molto si noia, viene bene ne i campi nudi, cioè doue non sia seminato cosa alcuna. Fa anco acconciamente bene nelle stoppie, quali però siano ottimamente arate (al modo già detto nel trattato de' terreni) ingrassate, & erpicate. Si cuopre il seme solamente con l'erpice: a  
fine

fine, che non si profondi troppo nella terra. Dicono i pratici di questa professione, che se tu metterai il seme à molte per tre, ò quattro di nel latte, ouero nell'acqua melata, nasceranno i rapi molto dolci, e delicati. Sniagra la terra (per opinion d'alcuni) più che non fa il forgo. Sogliono à i tempi secchi della state, le zenzale, & altri animaletti, mangiargli le foglie tenere, a questo si prouede, raccogliendo la poluere trouata sopra le camere, ouero il caligine del camino, & vn giorno auanti, che, si sparga il seme, si mescoli insieme questa poluere, spargendoui sopra dell'acqua, lasciando eosi vna notte, accioche la virtù di detta poluere, ò caligine penetri nel seme, & dopò il dì seguente potrai seminarlo così macerato. Et in tal guisa sarà sicuro da tal nocumento, come dice Columella lib. 12. cap. 3.

*Del Nauone. Cap. L.VI.*

**S**i deue seminare il Nauone in terreno grasso, ò ben letamato, & ottimamente arato, & coltiuato al modo del rapo. Ma però più tosto inchinato, secco, & leggiero (come dice Palladio) che humido e duro. Onde meglio rende il frutto nei luoghi ghiarosi, & arenosi, pur che si possano adquare, ouero spesso volte vengano pioggie, & la proprietà del luogo (secondo Columella) muta la generatione de' semi, percioche il rapo seminato in terreno, che non sia di sua natura per duo anni, si muta in nauone, & il nauone in rapo. Appiglia, & fa veramente bene in quei luoghi (come dice il Crescentio, & come etiamio la esperienza lo dimostra) ne' quali le biade sono state in quel medesimo anno. Si semina al fine di Luglio, & tutto il mese d'Agosto. Vero è, che potendosi adquare il campo, si potrà anco seminare al fine di Giugno, & tutto Luglio. Si deue spargere in terra, nella Luna dichiarata nel seminare il rapo, la maceratione di queste semenze è molto buona: poiche molto si difendono dai ieceni, & più presto nascono fuor di terra.

*Il fine del primo Libro.*

TRA-



TRATTATO  
DI AGRICOLTURA  
DI M.  
AFRICO CLEMENTE  
PADOVANO.  
LIBRO SECONDO.

*Delle case di Villa, e de gli arbori d'ogni sorte. Cap. I.*



Oi che nel Libro precedente io hò parlato de' terreni con la loro coltiuatione, & anco d'ogni sorte di biade, che si seminano; hora si dirà breuemente il modo di fabricare in villa con alcune cose à questo pertinenti. Le case adunque, che si fabricano in villa guardino verso Oriente, o Mezodi, & non Occidente, e Tramontana: se però nõ trapassassero l'vna porta verso l'altra: acciò che i venti possano entrare, & uscire; altrimenti tutte quelle caniere, che faranno à piè piano opposte alla Tramontana, nõ hauendo transito verso Mezodi, faranno  
tal-

talmente humide, che aranciranno tutto quello, che vi sarà posto dentro. Si facciano le fondamenta mezzo piede più larghe de' muri di sopra. Et trouandosi la creta soda, e tenace, si depuri alle fondamenta la quinta, o sesta parte dell'akezza, che si deuue murar sopra terra. Ma se la terra si troua poco salda, e soluta; allhora si cauino le fondamenta più sotto, infino, che si troui la terra cretosa, netta, e senza sfessure, la qual se pur non si troua, basti a cauar sotto la quarta parte del muro, che si farà di sopra. La sabbia, che presa in mano strida, è buona per colui, che fabbrica. E anco perfetta quella, che posta, e voltata in panno bianco, e poi rimossa via, non lascia macchia, o sordidezza alcuna. Quella di fosse à miglior dell'akre, & di questa sono tre sorti, cioè nera, bianca, e rossigna, & questa è la migliore, segue la bianca, dopò la nera. In due parti di sabbia si mescoli vna di calcina. Il modo veramente di fabricare si serua secondo la volontà del padrone. Et questo poco è quello, che dicono alcuni scrittori d'agricoltura in materia di fabriche fatte in villa.

*Quando, & à che modo si tagliano gli arbori dalauoro, o da opera. Cap. I I.*

**M**A perche ogni fabrica così di muro, come di paglia si fa con l'aiuto de' legnami: ritrouandosi molti arbori (quali adoperiamo nel fabricare) per natura loro molto teneri, deboli, humorosi, & sottoposti à vermi, & caruoli: però acciò con arte si possano fortificare, offeruisci questo vtilissimo ordine. Si taglino adunque tutti gli arbori (quali vogliamo usare per fabriche, ponti, o per vasi da bollire vini, o per far mastelli, ouero altre cose simili) di Nouembre, e Decembre, & anco di Genaro, quasi nel fine della Luna vecchia, infino à mezzo, e più tosto più, che manco, talmente, che si trapassi la medolla, lasciandoli così per due giorni, o tre, mezi tagliati, in piedi: acciò fra tanto esca fuori ogni humi-

humidità, che si trouasse dentro, dalla quale nasce la putrefattione, materia in vero generatrice di vermi, o caruoli, e dopò nell'vltimo giorno della detta Luna vecchia, si tagli compiutamente il resto. Indi cascati in terra si scorzino, & anco ( se così bisogna ) siano squadrati, dapoï si riponghino sotto qualche portico, o teza, in luogo però aperto, doue il Sole, il vento, & il freddo possano asciugarli, e così stiano per quattro, o sei mesi. Ma che però le piogge non li tocchino. Onde fra tanto questi legnami con quest'ordine tagliati s'indureranno in tal modo, che dureranno tre volte tanto, e più, che tagliati in altro modo. Et se per caso fussino gittati a terra in quel tempo, che si fa la Luna, e che quel giorno fusse il solstitio hiberno, cioè il più corto di dell'anno, questi tal'arbori dureriano eternamente. Et questa è la ragione ( auenga che da scrittore alcuno d'Agricoltura non sia detta ) che in quei giorni breui, e freddi, l'humore, che già era nella Primavera, e nella state asceso in grande quantità nel tronco, e rami, è ritornato alle radici, lasciando le parti di sopra con poca humidità, e quella particella restata, esce per lo taglio, & viene anco scemata dalla detta Luna vecchia: essendo che, come padrona de gli humori, dal principio del suo crescimento, per sua natura infonde ne gli arbori l'humore: & all'incontro dal suo colmo infino al fine, gli leua: & così gli arbori in tal guisa tagliati, si mantengono fortissimi, e saldi, longhissimo tempo. Se veramente la necessità sforzasse a tagliarli nella estate, almeno differiscasi al tempo, c'habbiano maturato, & gittato via il frutto, o il seme, che meglio farà, che facendosi auanti. Gli pezzi (come dice il Crescentio) sono molto buoni per le fabriche al coperto, & i larici alle tauoladure, poi che non riceuon la fiamma del fuoco. Sono anco buoni la Quercia, Rouere, il Castagno, & altri.



## De i granari. Cap. III.

**G**Li granari deono essere alti, e sublimi, colle fenestre verso Oriente, e Tramontana, à quali non venga aere humido da luoghi vicini. Altri vogliono, che le siano da Tramontana in Mezodi, ouero da Oriente in Occidente. Altri da Tramontana solamente, allegando questo vento esser molto freddo, e di poca humidità, le quali due qualità fanno il formento durcuole. A me parrebbe, che meglio fussero da Tramontana in Occidente, massimamente in queste nostre contrade: perciocche sono meno humidi i venti, che indi spirano, che non sono gli Orientali, & Meridiolani. Siano anco alquanto oscuri, lontani da bagni, da stalle, da forni, da letamari, da cisterne, da acque, & da qualunque altra cosa di cattiuo sapore. Ma sopra il tutto, in luogo nè troppo caldo, nè troppo freddo: perche l'eccesso dell' vno, e dell' altro corrompe, e perde la virtù naturale de' grani.

## Della cantina, ò caneuca da vino. Cap. IIII.

**L**A caneuca si deue fare discosta da bagni, forni cisterne, ò false acque, dalle quali ne vienè humore, che corrompe il vino, rimota anco da stalle, da letamari, & altri puzzolenti sapori: perciocche non vi è cosa alcuna (come dicono Columella, & Plinio) che più presto tiri à se l'altrui sapore, di quel che fa il vino. E però li molto pratici di quest' arte non solamente nelle caneuca, ma anco ne' luoghi, doue bagliono i vini ne i tinacci, & altri vasi pongono diuerse herbe, e fiori odoriferi, accioche per lo trauasare l'odor loro suauè, e diletteuole entri ne i vini, dandoli gentil sapore, & incitatio al bere. Il medesimo effetto farano anco gli odori aromatici, e più di muschiaria. Faccia si etiandio (se possibil è) in luogo, che non si facciano strepiti, che potessero fare

gremare i vini. Et che sia sotto terra co'l volto sopra ouero in sasso viuo, che molto meglio farà, si come si trouano nella villa di Costoza, sotto Vicenza, & in molti altri luoghi, oscura, fredda nella state, & calda nell'inverno, ma asciutta, e con le muraglie grosse, & che le fenestre sopra il tutto siano verso Tramontana. Percioche questa parte è più fredda delle altre. Il che molto gioua alla conseruatione del vino. Et se vene fussero dal Mezo giorno, tengansi chiuse ne i dì caldi della state.

*Delle Colombare. Cap. V.*

**L**E Colombare non si deono fabricare nè troppo alte, nè troppo basse: percioche nelle alte sono grauati gli colombi nel portar il cibo, & i bere a' loro pipioncini, e nelle basse si spauentano per la vicinità, & transito delle genti, pur meglio farà, che siano alte, che basse per la loro timidità, & siano esposte verso il Mezodì, accioche nel freddo gli colombi possano hauer il Sole, di cui se ne godono sommamente. Et se tu hai desiderio di alleuare pipioncini, serua quei, che nascono di Maggio, & verranno meglio, e più presto, che quelli nasciuti d'Agosto. Essendo, che tutti i polli d'ogni sorte, che nascono dopo il solstizio della state, cioè il più longo dì dell'anno (qual è secondo i moderni scrittori alli 11. di Giugno) ben che siano abundantemente nodriti, non peruencono però mai al loro debito accrescimento. E questo perche nascono nel mancar dell'anno, & così in anno vecchio: il che non auiene a' quelli nasciuti di Maggio, in anno giouene, & crescente. Sono molto netti, & mondi questi uccelli, e però bisogna ogni mese vna volta almeno molto ben nettare, & scopare le loro stantie: accio siano inuitati da se medesimi per causa di tal monditia, starui di continuo. Il che apporta somma bellezza al luogo, & vtilità al padrone. Percioche non vi è cosa alcuna (per opinione di Varrone) più feconda de colombi, essendoli massimamente yata quella diligentia, che se gli

se gli conuiene . Concepiscono, partoriscono, couano, & alleuano i figliuolini in quarata di, & questo fanno quasi tutto l'anno, eccetto quel poco di tempo, che si fa freddo grande . Et perche appetiscono diuersi nidi, però sarà molto vtile, che la colombara si forniscadi cestelle di diuerse forti : accioche ogn'vno s'applichi al far nido in quel luogo, che più gli piacerà . Scriue Palladio, che cibandoli d'orzo arrostito, ouero di faua, frutterano di continuo . Nè si partiranno dalle loro colombarie (come dice il detto Palladio) se per ogni fenestrella sarà posto vn poco di corda, o laccio d'huomo strangolato . E tutti quei colombi, che saranno nodriti di continuo co'l comino, ouero essendo onti sotto l'ali col balsamo, non solamente (come dicono esso Palladio, & il Crescentio) non si partiranno : ma anco ne condurranno de gli altri . Il medesimo sarà dandoli da mangiare granelli macerati nell'acqua melata .

#### *Delle Corti. Cap. VI.*

**D**ispongasi la corte verso il Mezodi: à fine, che gli animali così penati, come d'altra sorte, possano godere il Sole . La grandezza della quale facciasi tale, che proportionatamente corrispondi alla misura delle terre, c'habbiamo da lauorare .

#### *Dell'ara da battere le biade. Cap. VII.*

**F**acciasi l'ara in luogo alto, e scoperto, di modo che nè casarenti, nè arbori di sorte alcuna le diano ombra, & che i venti possano liberamente soffiare, & scorrere da ogni banda . Et facciasi appresso casa; ma però lontana da horti, & da giardini : per cioche s'offendono dalle paglie, che vi posano sopra . Gioua sommanente alla durabilità del grano, il riporlo raffreddato nel granaro . Epero appresso l'ara sia ordinato vn luogo alto, piano, netto, e senza poluere, nel qual si lasci riposare il grano

grano: acciò si raffreddi: più oltra facciasì anco poco distante da quella vn coperto libero, & aperte da ogni banda: ouero ( non potendosi far questo per la debolezza del patrone ) almeno si habbiano delle stuore; accioche nel tempo delle subite pioggie la biada scossa fuori della paglia si possa condurre con prestezza al coperto, ouero coprire.

*Delle stalle. Cap. VI II.*

**L**E stalle de' caualli, & buoi debbono esser fatte verso Mezodi: ma che però habbiano alcune fenestrelle alla Tramontana, quali nel verno stiano chiuse, & aperte nella state: accioche nel caldo si possano rinfrescare, & ricrearfi. Ordinandole in pendere, à fine, che ogni humore possa scolar giù, da cui l'vgne de gli animali si offendono assai. Ma se farano per caualli solamente, commanda Palladio, che si debbano selesare con tauole di rouere, acciò stando in piedi sentino il duro, & essendo gittati à terra si godino dell'vguale, & molle.

*De i pozzi. Cap. I X.*

**O**Rdinariamente in questi nostri paesi l'acque sono più basse all' Agosto, e Settembre, che in ogn'altro tempo. E però quelli, che vogliono cauar pozzi, eleggano questi mesi, ne i quali se si trouerà l'acqua stiano sicuri d'hauerne commodamente tutto l'anno. Et perche si troua più in abbondanza in vn luogo, che nell'altro: per tanto dirò alcuni auisi dati da gli Agricoltori; acciò con più sicurezza si possano cauare i pozzi. Ne i mesi adunque sopra detti, innanzi il leuar del Sole, metterai gli occhi appresso terra, guardando verso l'Oriente, & doue vederai, che da terra esca alcun vapore, ò fumo à modo di nebbia, iui cauerai, che di certo trouerai l'acqua, ancora che paresse, che'l terreno di sopra via fosse secco, & abbruscato, è segno ancora di esser acque, doue

per loro natura nascono canne, salgari saluatici, hederagionchi, & altre piante, che non possono alleuarsi senza abbondanza d'acque. Si facciano larghi cinque piedi per circoito; à fine, che la parte di dentro libera sia, almeno di due piedi. Auertendo però nel cauarli: percioche se auanti, che si vada nel profondo, portatali qualche lucerna, sarà estinta dal spirito sulfureo, ò di bitume della terra, ò che si sentisse qualche alto puzzolente sapore, fuggi quanto puoi, perche è mortifero, prouedendo in altri luoghi. Ma non vi essendo questi fetori, seguita l'opera. Siano fatti lontani da fossi, da stalle, da porcili, da letamari, & da ogni altra cosa, che potesse dare cattiuo sapore all'acqua, e putrefarla. Se veramente meglio sia fargli al coperto, ouero al discoperto, tra gli scrittori vi è contrarietà. Percioche alcuni comandano, che si facciano al coperto, à fine, che le genti possano cauar l'acqua, benche pioui, ò, sia gran Sole. Altri vogliono, che meglio sia fargli al discoperto, allegando, che l'acque sono migliori, e più presto cuocono le carni, & gli legumi; & per non essere tanto fredde, & crude sono più acconcie all'adacquare i vini nel tempo delle vendemie. Et io medesimamente son di questo parere. Ma sappia chi no'l sà, che l'acqua de pozzi quanto più spesso è cauata, battuta, rotta, & conuassata, tanto più si fa buona, chiara, e singolare; percioche desidera non otio, ma negotio; & à questo elemento la essercitatione, & continuo moto, gli è vita, & salute à quelli, che la usano.

*Delle cisterne. Cap. X.*

**S**I fanno le cisterne ordinariamente ne i colli per riceuer l'acque pluuiali: ouero in luoghi maritimi, oue mancano l'acque dolci, come sono in Venetia, & in altre simili Città. Ma auertiscasi, che la sabbia, che se li deue mettere dentro nel fondo non sia d'acque false, ma dolci. Et quanto più sarà netta, & libera da terreno, & da altri sporchezzi, tanto più sarà l'acqua salutare.

è leggiera. Et questa ( per detto di Columella, e d'altri ) è migliore di tutte le altre . A questa segue quella , che discende da monti, specialmente precipitandosi per sassi, è buona anco quella de' fiumi correnti verso l'Oriente. La terza è quella di pozzo fatto in colli . Pessima è quella di palude, che lentamente corre . Et pestilentiosa e quella di palude ferma . Altri dicono , che quella della fonte della terra libera, & scoperta tiene il primo luogo. Dicesi poi, che la pioggiana è molto sana , & ottima da bere . Nonidimeno ( per commune opinione ) dassi il primo luogo à quella di cisterna . Ma per adacquare campi, piante, arbori, & herbe è molto buona quella di palude, o fosse radunata da rugiade, e piogge . Conferisce anco alle predette piante quella di pozzo, & fontane, pur che siano prima alquanto scaldate da i raggi del Sole . Ma la miglior di tutte le altre per adacquare ( à mio parere ) è quella, che viene fuori da i letamari, qual è grassa, & hà in se l'humido, & il caldo temperato, proportionato à tale effetto .

*Delle Galline, galli, rapponi, & de polli .*

*Cap. XI.*

**T**Ra tutte le galline, che si alleuano sono commendate per le migliori quelle, che sono di penna nera, e che d'intorno al collo hanno la piuma alquanto rossa con le dita dispari, co i capi grossi, e con la cresta eleuata, & ampia . A queste seguono quelle, che sono tutte nerre, rifiutando sempre le bianche, come deboli da alleuare, & insipide da mangiare . Tengasi anco vn gallo co l becco corto, acuto, & grosso, qual sia di buona generatione, & audace, con rosseggiante cresta, con gli occhi nerri, con la penna del collo rossa, con gambe, onghie lunghe, molto battagliero, & in battaglia peritace, il che molto gioua alla generatione de' polli . Bastano per opinione d'alcuni ) quindici galline sotto vn gallo . Altri ne vogliono meno . Ma il più, & meno na-

mero consiste nella gagliardezza, ferezza, & gioventù del gallo. Il luogo caldo, così di giorno, come di notte, & anco il fumo nel tempo dell'inuerno, nelle stantie, doue la notte dormono, & il luogo fresco nel tempo di caldi è molto gioueuole à questo pollame. Anzi tanto se ne godono con loro satisfattione, che fanno voua quasi tutta l'inuernata, auenga, che sia molto fredda. Non si manchi di tenere le loro stantie nette, doue la notte riposano: accioche non si sporchino i piedi co'l proprio sterco, il che le genera le gotte. Nè mai si lascino bere acqua sporca, e fangosa, ma molto chiara: percioche le fa venire la flemma. Mettasi etiaudio poluere asciutta, o cenere in qualche luogo commodo al coperto, ouero in altro luogo ombroso, e fresco: à fine, che si possano spoluerizare, & ricrearsi nel gran caldo, & fugar gli pedocchi. Si pongono à couare le galline ottimamente dall'equinottio di primavera (qual si fa secondo i antichi scrittori à gli vndeci di Marzo) infino à gli vndeci di Settembre, da i dieci di della Luna crescente, fino à i quindici. Mettendole sotto nell'hora di mezzo di voui quindici, dicifette, dicinoue, & più, & meno, secondo la grandezza della gallina, e de gli voui, ma che la gallina sia d'un anno, o di due, & gli voui siano freschissimi quanto più si può. E volendo generar maschi, si ponghino voui longhi, & acuti: percioche gli rotondi sono femine. Nondimeno si vede continuamente per esperienza, che quei polli, che nascono dopò il più longo di dell'anno, ben che siano abundantemente cibati, e nodriti, mai però crescono à grandezza conueniente, come fanno quelli, che auanti il detto tempo vengono fuori del guscio. Et questo auiene (come io penso) perche nascono nell'anno discrescente. Si rimoueno le chioccie dal disio del couare, mettendole per le nari vna penna picciola, & à quelle, che coueranno se le facciano i nidi secretissimi, & molto mondi, acciò che couando non siano molestate dalle altre galline. Vogliono alcuni, che si profumi la paglia, doue si pongono, à coua.

acouare, con falso bitume, & ardente larice. Altri vi mescolano anco strami di gramigna, & ramelle di lauro insieme con alquanti capi d'aglio, & chiodi di ferro, giudicando queste cose esser ottime contra i tuoni, che guastano gli voui, & uccidono i polli mezi formati. Non si deono (per opinione di Columella) leuar via i polli ad vno ad vno, come nascono: ma si lascino vn di con la madre nel nido senza mangiare, o bere, fin che nascono tutti, tuttaua le nostre donne gli leuano via, quando sono asciutti, acciò non siano soffocati dalla madre. Nè si manchi poi gouernarli con diligentia, cauandoli le piume sotto la coda, e dalle groppe: à fine, che da sterco sporcati non s'indurino, rinchiudendoli l'esito di natura. Non mancando per qualche giorno darli da cibare sopra cose molli: acciò non siano offesi per la tenerezza del becco. Et il loro bere sia d'acqua purissima, & molto chiara, & posta in vasi netti, & liberi da ogni sporcizia. Qual cibo veramente sia conuenueuole per nodrire questo pollame, pochi sono, che non lo sappiano, nondimeno alcuni dicono, che'l miglio cotto mescolato con foglie, o seme di citiso, causa più voui, e maggiori. Altri affermano questo medesimo effetto l'orzo mezo cotto. Ma se faranno cibate di cime di ortiche, quando cominciano andar in semenza, quali però siano seccate, & mescolate insieme con semole di formento faranno voui tutto il verno. Il medesimo farà il seme del caneuo. Schiufi al tutto di darle vinaccie, cioè granelle d'vua; percioche diuengono sterili: vero è, che nel fondo del verno, quando non fanno voui, potranno mangiarne per bisogno. Il modo di fare i capponi è noto à tutti: nondimeno vi è vn secreto da molti non conosciuto, & meno praticato. Non basta castrar i galli, acciò perdino la libidine; perche non se gli leua totalmente, se anco appresso il castrar non se gli ardino gli speroni con ferro molto caldo, impiastrando la piaga con creta da vasi: fin che si sanino. Et à questo modo leuatali tutta la libidine, faranno veri capponi, & meglio, & più presto s'ingrasseranno.



*Gli voui à che modo si conseruino.*

*Cap. XII.*

**S**I conseruono gli voui nel tempo dell'inuerno nella paglia, e nella state calda nelle femole. Altri gli cuoprono per sei horè con sale minuto, e leuata li pongono nella paglia, ò femola. Altri gli conseruono nella faua intiera. Altri nell'infranta. Altri nella farina di detta faua. Altri nel sale intiero. Et altri dicono ottimamente conseruarsi nel miglio.

*Delle Oche. Cap. XIII.*

**L**E Oche (non hauendo luogo grande, & copioso d'herba, & abbondanza d'acqua) s'alleano con difficoltà, & con grande spesa, e però molto le gioua il bruolo, ò giardino appresso casa, con alcune peschiere, ò fosse, doue di continuo vi stia l'acqua abundantemente. Et mancando queste due qualità, non si tenghino, percioche co'l sterco loro, e co'l morso offendono, & uccidono i seminati, & l'herbe tenere, & giouenette. Anzi facendo spesso fiate transito l'humido, ò passeggiamento, doue elle sporchino, in poco tempo s'abbrusciano le suole delle scarpe, & io colla esperienza per me fatta, ne posso fare indubitata fede. Ad vn' maschio (per commune opinione) tre femine bastano, le bianche sono piu feconde. Ad vn' ocha si ponghino sotto à couare quindici voui, poco piu, ò poco meno, secondo la grandezza dell'oca, e de gli voui. Coua ella trenta giorni. Affermano alcuni esser meglio metterle sotto voui di gallina, perche ne partorisce piu. Tre volte all'anno partorisce l'oca, quando però non coua. La prima volta fa cinque voui, la seconda quattro, e la terza tre: nientedimeno le feconde passano questo numero. Attendisi (come dice Columella) di sottoporre à gli voui dell'oca (mettendoli però sotto la gallina) radici d'ortica, acciò non si faccia

faccia danno allì voui, le quali radici non tocchino però in modo alcuno i polli tenerini; percioche ponti se ne morano. Bastano voui cinque d'ocha sotto la gallina. Gli ochini, quando sono nasciuti per dieci giorni, siano cibati d'ortiche tenere, tagliate minutamente, & mescolate con farina di miglio. Dandoli poi lattuche, ò altre simili herbe tenere. Auertendo, che non vadino fuori al pascolo affamati: perche si sforzano rompere l'herbe dure, & spesse volte nel tirare si rompono il collo. Si pelano le oche due volte all'anno, cioè alla primavera, & all'autunno, si ingrassano tra duo mesi con la polenta, & farina volandiu, essendo chiuse in luogo caldo, & oscuro, & hauendo di continuo copiosa acqua per bere.

*Delle Anitre. Cap. XIII.*

**S**ono le Anitre della natura delle Oche, & appetiscono il pascolo, & altri luoghi simili all'ochi. Si nutriscono volentieri dell'herba anitrina, qual nasce sopra l'acqua nel tempo di caldi grandi, vogliono alcuni, che la lor penna sia migliore, & più sana di quella delle oche.

*Della Peschiera, e suo trattato.*

*Cap. XV.*

**L**A Peschiera fatta con ragione, & in luoghi conuenienti, & abbondanti d'acqua, apporta gran diletto, & vtilità insieme, ma se per mancamento d'acqua all'Agosto, la peschiera si secca à fatto, ouero almeno in gran parte, è di niſſun valore, e però facciasi in luogo basso, oue causi tanto profonda, che mai l'acqua non venghi à meno, di modo, che nel più gran secco non vi siano manco di quattro piedi d'acqua, si fanno le peschiere, parlando, solamente d'acque dolci, & non di mare, in diuersi luoghi, & siti, cioè appresso fiumi correnti per hauer l'acqua, quando, & quanto si vuole, si fanno anco appresso monti per hauer abbondanza d'acqua, à pieno

à pieno, per via di fontane. Et questo è sito precipuo, e singolare sopra gli altri, perche hà detto acqua à pene' lo, nel modo; & quando si desidera, si come io ne hò veduto due à Costanza appresso le famosissime stanze del Magnifico Eccellentissimo Signor Francesco Trenta, ma poco però da sua Signoria custodite, & carezzate, Si fanno parimente in ogni luogo, e sito piano. Ma faccianfi doue si voglia non si facciano meno longhe di piedi sessanta, & larghe trenta, e profonde dodeci, & più, & quanto più saranno profonde sopra il tutto, & larghe, e longhe, tanto meglio, & piu sicuramente viuerà ogni pesce, & se difenderà delli suoi tre contrarij, cioè dal freddo, dal caldo, & dalla paura, li quali tre contrarij mandano il pesce ouero alla morte, ouero alla estrema magrezza, di modo, che nulla vale, se poi sono copiose d'acqua nel verno, il fondo dell'acqua è caldo, e nella estate è fresco, di modo, che hanno le stantie à modo suo, nè mai si spauenta per paura vedendosi essere in stato di asconderfi in loco sicuro, oltra che ancora per la grande abbondanza l'acqua si ciba più longamente, che non fa nella poca, & così viue sempre grasso, & è bene nelli primi anni darli da mangiare, finche nascono qualche herbine, & se auezzi in esse peschiere, & tutte queste cose sono boni cibi per lo pesce, cioè herbe tenere, e dolci, il sangue de gli animali accagliato, il pane d'ogni sorte ben leuato. Ma quello di sorgo, di femole, e femolei, ò mezzani sarà buono, & di poca spesa, offeruasi anco se si può, che il fondo delle peschiere sia di creta, il che opera, che'l pesce è migliore, & anco in caso di bisogno si ciba di quella, & se non saranno ben chiuse, ò ferrate da muri, ò altri ripari per loro difesa, contra alieni pescatori ( si come sempre si facciano con ogni potere ) fichinfi pali per dentro con chiodi da ogni banda, accioche non vi possano entrare reti di sorte alcuna, saluando per te tre, ò quattro buse cauate ben profonde, & circondate con siepe per mantenerle tali, nelle quali tutto il pesce in tempo di strepiti, & freddi, & caldi grandissimi si saluerà,

saluerà, & tu quando ne vorrai con la tua bacchetta, & con gli hami inescati con escole, ouero budelle di polli, & colombi, in vn tratto ne piglierai quanto vorrai, senza metter spauento al pesce. Si potranno anco fare alcune caue appresso il fondo vn piede, facendole di sotto in suso larghe vna spanna, & longhe per la lunghezza delle peschiere tre, e quattro piedi, e più à tuo piacere, doue gli pesci si nasconderanno in tempo delle paure, nè potranno con reti essere presi: se poi dette peschiere faranno fatte ne' luoghi di acque correnti, in tal caso si facciano le grade di ferro spesse, accioche il pesce non possa vscir fuori, & sarà anco bene farne vn'altra di legno in quel capo, che l'acqua entrerà, per ostar al grande empito delle brentane, & loro furie, & per ritener anco in gran parte, che non vi entrino nelle peschiere legnami, fanghi, ne sporchezzi di sorte alcuna, lequali corrompono l'acqua, con grauissimo danno del pesce, che dentro si ritroua. Et accioche non si faccia molta spesa in queste grade, basterà fare gli capi delle peschiere longhi in bocca quattro piedi, & non più, e larghi bene in mezzo, al modo, che sono le nauicille de' tessari. Nelle peschiere fatte in acque, che non corrino, staranno bene le Tenche Raine, Anguille, Luzzi, & Scardole, per loro cibo in quantità, & anco rane. In quelle poi di acque correnti si potranno appresso quelli, metter anco Squille, Barbij, Marsioni, Lamprede, & ogni altro pesce, che viene in queste parti. Ma sopra il tutto d'intorno le peschiere non si piantino arbori di sorte alcuna non fruttiferi, à quali cascano le foglie, perche cascate nell'acqua le putrefanno, & insieme ammorbano il pesce, ma si bene si piantino li morari, non pellandoli mai, acciò caschino dentro le morre nella peschiera per cibarsi li pesci, che vi faranno dentro, delle quali molto si godono con gran diletto. Et doue faranno li morari, tutti si ridurranno à mucchio sotto quelli per cibarsi delli loro frutti. Di maniera, che quando il padrone vorrà pigliar pesci, vadi armato con canna, sedarina, & hami, & con l'esca, che

pau

più abbasso si dirà, & ne piglierà à suo volere. Si potrà anco tollerare l'onaro per la sua grata ombra, sotto laquale il pesce nell'estate calda dimora molto volentieri, & si ristora dal caldo grande, & fa anco legne assai. Et però non senza ragione è tanto lodato, & commendato il pesce, che si piglia nel lago d'Arquà; perciocche hà egli tutte quelle buone qualità, che ricercano le buone peschiere, & sono queste. Prima è profondo passa sessanta nel mezzo, che sono piedi trecento, Secondo hà vn'acqua tanto bella, netta, & chiara, che rallegra chi la guarda, nè mai si fa torbida, & sporca per qual si voglia pioggia in tempo alcuno. Terzo è fornito d'ogn'intorno di herbicine conuenienti ad ogni sorte di pesce. Quarto poi contiene, & alloggia in setanta quantità, & numero di pesci di ogni sorte, che vengono, però in acque dolci, che tante Stelle à pena si trouano nell'ottauo Cielo: più oltra hà egli vn'acqua di tal temperamento, che forsi in tutta Italia non se ne ritroui vn'altra simile. Essendo, che dalla banda di Tramontana poco bontà dal Lago nasce, & scaturisce da terra piana vn boglio di acqua bogliente, che mai viene à meno, & scorre di continuo per vn fossatello nel lago predetto, & viene alquanto à repidire tutta l'acqua di detto Lago, poi dalla banda di Ponente scorrono alcune fontane di quei monti iui vicini, & per via di fossi colano nel detto lago, & nel tempo dell'estate sono tanto fredde, che quasi agghiacciano le mani, di maniera, che con queste due acque diuersè si genera vn temperamento molto utile al pesce, che iui dentro si ritroua, & per questo tal temperamento mai in tempo alcuno l'acqua non si gela. Finalmente considerasi anco, che essendo l'acqua di tanta profondità, & così netta, & chiara d'ogni tempo, che nè freddo, nè caldo, nè paura può nuocere al detto pesce, ilche è di tanta importanza, laonde hauendosi da cibare così facilmente, & copiosamente per le cause sopradette, non è marauiglia se è buono, & degno d'esser commendato. Vn'altra ancora consideratione di qual-

che

che importanza notar si deue, che nel tempo delli freddi grandi il pesce si può ridurre à quella banda, oue l'acqua bogliente scorre nel lago, & all'incontro nella calda state si può ricreare scorrendo in quella parte, onde vienel'acqua fredda, di maniera, che non si può naturalmente ritrouare vn sito più vtile, più commodo, più atto, & conueniente di questo.

*Del Giardino. Cap. XVI.*

**I**L giardino deue essere quadro, piantato d'arbori non troppo spessi, nè molti in numero: percioche se fossero altrimenti si corromperia la sanità del giardino. E però desidera aere libero, & arbori gentili, & non nocui, quali siano dolci, odorosi nel fiore, & grati nell'ombra, come viti, peri, pomi, lauri, melagrani, cipressi, & simili. Nel suo mezo non gli sia arbore alcuno piantato, ma sia libero: acciò che l'aria possa scorrere con maggior facilità, e con più sanità. Sia anco aperto dall'Aquilone, e dall'Oriente per causa della sanità, e purità di venti, che quindi spirano, essendo che (come dice Plinio) questo vento Aquilonare è più sano all'humana natura d'ogni altro vento, chiudendolo dalle altre due parti, & auenga, che questo vento d'Aquilone impedisca i frutti: nondimeno conferua poi marauigliosamente (come dice il Crescentio) gli spiriti, & guarda la sanità. Et nel giardino (appresso Gentilhuomini) si ricerca diletto, più tosto, che frutto. Altri l'espongono al Sole. accioche gli arbori meglio crescano, e diuengano belli, ordinandolo alla parte di Tramontana: acciò sia più vago da vedere, & facendolo appresso la casa: à fine, che non sia danneggiato, circondandolo di fosse larghe, e profonde, facendogli anco d'intorno vna folta siepe di spini bianchi, di tre, o quattro fila, e così diuenterà di maggior vaghezza, che se fusse di muro. Et essendo di terra grassa, e dolce, piantasi cō i fili lontani trentasei braccia l'vno dall'altro, & i pomi braccia dodeci discosti l'vno dall'altro:

percio:

percioche questa pianta produce molti rami, quali s'estendono molto largamente per li lati. Negano alcuni douersi fare d'intorno fosse, e muri, ma pongentissima, folta, e larga siepe; allegando, che le fosse beuono il ferace humore, dal quale si sostentano le piante, l'herbette & i fiori Et questo intendasi in terreni sabbionosi, leggieri, & molto asciutti: Ma ne' grassi, succosi, & humidi; le fosse si conuerranno.

*De gli arbori in commune.*

*Cap. XVII.*

**S**I piantano gli arbori à otto modi, cioè con cime, con polle, ò stoloni, quali nascono al piede dell'arbore, con tronchi fessi, con tronchi aguzzi, con rami, con calmi, con arfossamenti, cioè propagini, & col seme. Si piantano con cime i fichi, auenga, che per altro modo si possano piantare. Con polle, ò stoloni, l'auellane, cioè nocciole: con tronchi fessi i Bossi, & altre simili piante forti, e dure. Con tronchi aguzzi, i salici, i vinchi, le pioppe, cioè albare, & simili. Vero è, che queste pioppe si possono anco piantare con la lor cima, & massimamente quando vogliamo, che ascendino in alto. Con rami si piantano le viti (ilche s'intende quando piantiamo rasoli) i melagrani, i fichi gli oliui, & molti altri, con calmi le viti, tutti gli arbori fruttiferi, & molti di quelli, che non fanno frutto. Con arfossamenti, le viti propriamente, & vtilmente i salici, & molti altri arbori, co'l seme ottimamente le noci, le castagne, le mandole, i persichi, & simiglianti. Et di tutti questi modi di piantagioni poco di sotto si parlerà minutamente in particolare, in modo tale, che ad ogn'vno si potrà apertamente conoscere qual più atta, & acconcia piantagione se gli conuenga.

*Quan-*

*Quanto in giù si piantano gli arbori, con  
quali auertenze, & à che tempo.*

*Cap. XVIIII.*

**R**icercano gli arbori ( per opion commune ) terra di  
vgual bontà quattro piedi in giù, & più, e meno,  
secondo la qualità della grandezza, nella quale sogliono  
venire. Percioche si come alle fabriche, che hanno da  
andare in alto assai, si fanno buoni, e profondi fonda-  
menti; così anco facciasì à gli arbori. Fanno bene nel  
terreno sottile, e leggiero atteso, che iui per la sua faci-  
lità producono radici grandi, & robuste, con le quali pos-  
sono facilmente dalle parti basse della terra, leuar, & tirar  
à se nodrimento bastevole per sostentamento loro. Ma  
che nella terra grassa ne tirano più di quello, che se gli  
conuiene, e non potendolo digerire à bastanza, non pos-  
sono perciò partorire frutti. Talche la terra molto gras-  
sa non si conuiene ad alcuna pianta, eccetto le digiune,  
tristi, & macilenti, quali come affamato hanno bisogno  
di buon cibo. Ma il perfetto terreno, che in ciò si desidera  
è quello, che è sciolto, sottile, & facile da lauorare, &  
che in se ritiene alquanto di humore. Non si piantano  
mai soffiando venti da Tramontana, & meno quando  
sono bagnati, ma molto asciutti. Et ne i paesi caldi, o  
luoghi esposti al Sole, & oue non vengino giacci, nè  
molte pioggie, & anco in colli di monti, e altri luoghi  
asciutti, meglio si piantano nel mese d'Ottobre, & par-  
te di Nouembre, che da primauera. Et questa pianta-  
zione si deue fare à Luna crescente, & così cresceranno  
presto, & grandemente. Ma piantandosi à Luna vec-  
chia, restaranno bassi, ma però ( come dice Constantino  
Cesare Imperatore ) molto robusti, gagliardi, e forti.

*Quando*



*Quando si deono cauare le fosse per gli arbori. Cap. XIX.*

**L**E fosse, ò buche, nelle quali andaranno piantati arbori, che producono pomi, come sono peri, poni, fusini, & altri simili, siano fatte vn'ano auanti: à fine, che si macerino dal Sole, e dalle pioggie. Ma non già in terreni sabbionosi, & molto asciutti, & queste fosse, ò buche siano cauate più larghe nel profondo, che di sopra via, à guisa di forno: accioche le radici si possano ampliare, & dilatarsi da ogni banda al loro piacere, senza resistenza della durezza del terreno. Il che farà causa, che'l fondamento radicale si farà molto gagliardo dando poi nodrimento copioso, & abbondante alle parti di sopra. Et quanto maggiori fosse si faranno, tanto più bei frutti, & in maggior quantità si raccoglieranno. Comanda Plinio, che elle si facciano nel tondo della Luna, per hauer allhora più humore d'ogn'altro tempo: & questo accioche le piante meglio si vniscano con la terra. Ma per mio parere crederò, che questo hauerà luogone i luoghi asciutti, & molto magri, & secchi, non già ne gli humidi. Et se pur volessi in quel medesimo anno piantare, faccian si almeno le fosse due mesi auanti, arrendoui sarmenti, ò altre cose, acciò si scaldino, essendo però, come hò detto, la terra grassa, & humida. Et se hauerai destinato piantare all'Autunno, basterà farle al Marzo precedente.

*Che modo si serui nel piantar li detti arbori. Cap. XX.*

**Q**Vandoti pianterai arbori, pongansi ( come dice Columella ) nel fondo della fossa fascetti di vimini, che tengano la terra sospesa: accioche nella state si possano ageuolmente adacquare, coprendoli di sterco grasso, & marcito mescolato con buona, & grassa terra, pigliata

pigliata di sopra via, laqual cotta dal gelo, dal caldo, da i venti, & beneficiata dalle pioggie, & ridotta come poluere, sarà alla pianta di giouamento grandissimo. Auertiscasi però, che quegli arbori, che si pongono con tronchi, e rami, si piantino nella hora, che saranno tagliati, lasciandoli più alti nella terra grassa, che nella magra, e siano di due anni. Et meglio appiglieranno essendo tagliati con tagliatura alquanto longa, che per dritto circolarmente. Et essendo rami d'arbori forti, e di salda sostanza, si fendino di sotto, quando si piantano mettendoli nella fissura vna piettricella: acciò à se tirino più ageuolmente l'humore della terra, pur meglio appiglieranno rotti, che tagliati: percioche haueranno gli pori più aperti, co i quali attraheranno il nodrimento. A quali (essendo troppo lunghi) si leui via la cima nel tempo del piantare, lasciandoli lunghi conuenientemente, come sono i salici, gli oliui, le viti, & altri simili. Ma se saranno d'arbori humidi, acquatici, & molli, in qualunque modo posti in terra metteranno le radici facilmente, & s'appiglieranno. Se saranno d'arbori caldi, auenga, che siano duri, nondimeno fitti i loro rami in terra s'appiglieranno: essendo, che la calidità loro tirerà à se fortemente il nodrimento. Et sappi, che tutti gli arbori, e piante, che producono frutti odoriferi, caldi, e secchi, si piantano più conueneuolmente ne i monti, che in altri luoghi. Ma quelle, che gli fanno sodi, & humidi, più acconciamente si pongono nelle valli, & luoghi piani, che in altri siti: Auertiscasi sempre nel piantare ogni sorte di pianta, che nel terreno arido, ò pendente si ponghino profondamente; ma nell'humido, & basso non tanto: Hauendo però sempre riguardo al fondo della terra. Nè si deue mai piantare tanto in giù, che le radici siano nel terreno di pura creta, ò carantoso, o altro simile: Percioche ò non faranno bene, ouero in poco tempo moriranno. E se questo auenisse, pongasi nella fossa buona terra, altronde pigliata: accioche le radici si possino nodrire con questo buon cibo. Et se la terra doue si planterà,

F

farà

farà cretosa, si mescoli la sabbia, & essendo sabbionosa, la creta. Ma nella magra si mette il letame. Non ti scordar anco di pigliare rami d'alberi per piantare, che siano dritti, netti, & di longhezza conueniente, senza tacche, con intiera scorza, e dalle spalle de gli arbori fruttiferi verso Oriente: & così ripiglieranno meglio, considerà anco questa qualità, che gli arbori, che non fanno frutto, solamente s'appigliano da rami; ò dalle piante radicate. Ma quelli, che fanno il seme grande, & forte, faranno meglio dal seme, che da rami. Oltra ciò, farà ogni sorte di piantatione in tempo molle; quieto; e piaceuole.

*Gli Arbori à che modo, & quando si traspiantino. Cap. XXI.*

**H** Ora, che è stato detto il modo di piantar gli arbori con la loro dottrina, dirassi anco à che modo, & in qual tempo si debbano traspiantare da luogo à luogo. Quando adunque tu traspianterai ogni qualità d'arbori; segnali prima à che banda erano: accioche si pongano verso quella medesima ragione, come erano auanti, il che è di grande importanza. Auertendo anco di trapporli da luogo più alto, più secco, più debole, in luogo più basso, più humido; & più grasso: percioche se fussero traspiantati da terra grassa, in magra, e debole non potriano far bene, se però non fussero aiutati co'l letame, & vsatali grandissima diligentia. Si traspiantano acconciamente in terreno nè troppo molle, nè troppo seco: ma più presto secco, che molle. Ne i luoghi aridi, ò secchi, e montuosi, innanzi il verno, ne gli humidi, e bassi; nella primavera: ma nelli temperati nell'vno, e nell'altro tempo. Pure tutti gli arbori (come dice Pietro Crescentio) si conuengono in questo; che nella superficie della terra, desiderano il terreno secco: ma sottò nelle viscere ricercano l'humido, al qual drizzano le loro radici fondamentali. Si debbono formare gli arbori, auanti  
che

che siano traspiantati. Et se la pianta sarà picciola, si taglino tutti i ramuscelli all'intorno, e lasciata solamente la cima, si metti nella fossa.

*A che modo si traspongono gli arbori grandi.*

*Cap. XXI.*

**S**E veramente la pianta sarà grande, si ponga, tagliati tutti i rami, & lasciato solamente il tronco. Et perche nel modo del trasporre questi arbori grandi vi è gran difficoltà, & ricercano gran cura, & essendo sopra questa materia; qualche diuersità tra gli scrittori; però io metterò la opinione di ciascheduno, a fine, che ogn'vno possa eleggere quella, che più gli piacerà. Scrive Constantino Cesare Imperatore, che gli arbori grandi si debbano trapiantare in fosse molto profonde, tagliando via tutti i rami piccioli, & lasciando i grossi, & le radici illese, mettendo i tronchi dritti nella fossa con molta terra propria, e sterco, & poi siano adacquati di continuo. Auertendo sempre di mettere dette piante verso le medesime parti si come erano prima. Palladio dice a questo modo. Di Nouembre ne i luoghi caldi, secchi, & aperti traspianteremo gli arbori maggiori, tagliati i rami, & conseruate le radici intiere; & non offese: aiutandoli poi con molto letame, & spessi adacquamenti: Catone scrive in tal guisa. Gli arbori per ripiantare essendo più grossi di cinque dita si debbono impiastrare co'l sterco ne i tronchi di sopra, doue si hauerà tagliato via i rami, e quella legare; & coprire con foglie. Vogliono alcuni (ilche sempre s'offerui) che a tutti gli arbori fruttiferi, quando si traspiantano si debba tagliar via quella radice di mezzo più longa, che discende nel profondo: perciocche impedisce il fruttar copioso. Habbia anco cura chi trapianta di porli lontani l'vno dall'altro conuenetolmente: acciò dalla troppo ombra non siano impediti, & offesi l'vno dall'altro. E però a gli arbori grandi vinti piedi di spazio, & alli piccioli dieci si debbono dare, & così meglio

frutteranno, & anco gli frutti saranno migliori, & molto odoriferi. Et se tu vuoi essere sicuro, che gli tuoi arbori, & piante presto, & bene s'appiglino, piantale sempre (se si può) doue vengono felicemente i saluatici, & in tal guisa non gettarai via la spesa: percioche è cosa naturale, che doue prosperamente viene vna pianta saluatica, venga iui anco bene la domestica, laqual riceuuta il sito di sua natura, & essendo poi coltiuita, come si conuiene, rallegra il cuore spesse volte di chi l'hà piantata, ò fatta piantare.

*Quali rimedij, & quanti si diano à gli arbori, poi che sono piantati.*

*Cap. XXIII.*

**N**On basta piantare, & trapiantare arbori, se poi non gli coltiuiamo, dandoli quell'aiuto, che se gli conuiene, secondo la loro natura, e qualità, percioche certa cosa è (come dicono Teofrasto, Virgilio, il Crescenzio, & molti altri, & vedesi colla esperienza) che ogni pianta, quantunque domestica, non coltiuandosi, diuenta saluatica, e di saluatica, e per la coltiuatione, fassi domestica. Cinque sono gli rimedij, & aiuti, che si gli possono, & debbono dare, poi che sono piantati: acciò peruengano al fine da noi desiderato. Cioè, il scalzare, ò fossare con le zappe. Il letamare. L'adacquare. Il spampinare, ò sfrondare, con mano, & il potar con ferri. Quelli adunque, che saranno posti all'Autunno, non si tocchino con alcuna cosa, sino alla primavera seguente. Et allhora poi si zappino, & scalzinsi d'intorno quattro volte in quell'anno. Ma nelle prime zappature, v'isi gran diligentia, acciò non si muouino, non essendo ancora bene fermati nelle radici. Quelli veramente, che saranno piantati nella primavera, quando si vederà, che habbino appigliato; allhora si scalzino, liberandoli con diligentia dalle gramigne, & da qualunque altra herba: à fine, che tutto il nodrimento della terra vadi nella pianta.

pianta . Et questo medesimo facciasi nelli traspiantati . Et tale coltiuatione , & zappatura fa questo effetto , che riduce la terra d'intorno euaporata , facile , sciolta , & libera da ogni herba : per ilche più facilmente il Sole , l'aria , & le pioggie penetrano alle loro radici , laonde riceuutone vn tal beneficio , più facilmente poi germinano abundantemente , dalche ne viene frutto copiosissimo . E nel primo anno siano adacquati al tempo della state . Ilche gli farà di sommo giouamento . Non si manchi poi al Maggio ancora , & in altri mesi leuar via con mano tutto ciò , che nascesse nel tronco , & intorno alle radici : lasciando solamente quei ramicelli conuenienti alla qualità , & alla natura delle piante , quali siano per essere braccia , o rami principali , non toccandoli però con ferri , se non dopò , che saranno passati tre anni ( come molti vogliono ) dal dì , che furono posti in poi . Quali passati , si potino , liberandoli da ogni rametto , nasciuto nel tronco , & altri luoghi non conuenueuoli . Sarà anco cosa vtile , coprire le piante tenerelle , & massimamente le nobili , & generose , tenendole all'ombra : acciò non si secchino per lo gran caldo , difendendole etiamdio dal freddo grande , con qualche riparo . Et volendole letamare , caua la terra ( come dice Constantino Cesare Imperatore ) infino alle radici , e quelle copriraì sufficientemente con terra , e sopra poi gittisi il letame , & ultimamente si cuoprino bene con detta terra . Et à questo modo le piante , & arbori non s'abbruscieranno , o meno lo sterco euaporerà . Et questo facciasi di Genaro , di Febaaro , o di Nouembre . Ma se saranno arbori grandi fruttiferi , & nella loro età perfetta peruenuti , si cauino , o zappino d'intorno , infino su le radici , nel tempo dell'autunno , cioè all'Ottobre , e Nouembre , mettendoui qualche poco di letame : acciò che coperte le radici co'l sterco , lo sciorimento delle pioggie apporti sempre qualche cosa di quello ad esse radici . Et essendo la terra troppo arenosa , mettesi della terra grassa , & essendo troppo cretosa , mettesi della sabbia in luogo di letame , non

solamente appresso il tronco, ma etiamdio d'intorno, per quattro ò cinque piedi, secondo la grandezza, & le radici dell' albero, mescolandola con la terra, che vi era prima quero, che farà più vtile, ò altra migliore.

*Quando gli arbori non si deono zappare in modo alcuno, nè bruscare.*

*Cap. XXIIII.*

**O**sseruifi anco al tutto di non zapparli, essendo la terra molto secca, ò troppo humida, e meno quando gettano fuori, nè poterli bagnati, nè quando hanno pullulato, e gittato fuori il bottone, ò boccoletto, & manco essendo in fiore, Et quando si zappa, facciasi il terreno di sotto, venir di sopra, e quello, che farà di sopra, vadi di sotto. Et tutti quegli arbori, che al Febraro faranno stati zappati, e scalzati d'intorno, siano rincalzati di Giugno, auanti il caldo grande: accioche le radici trouate scoperte, e nude non patiscano, onde ne segua poi la morte à tutta la pianta. Et queste zappature gli sono di tanto giouamento, che si tiene comunemente, che tutti quegli arbori, che riceuono questo beneficio, si fanno al tutto fertili, & abbondanti di frutti. Et il modo di zapparli sia d'intorno al tronco tre piedi per circoito, cioè vn piede, e mezzo per ogni banda.

*A che modo si faranno gli arbori fertili, & anco si liberaranno dalle loro infermità*

*Cap. XXV.*

**S**i coglieranno frutti in gran quantità (come dice Constantino Cesare Imperatore) mettendoui alle loro radici sterco di colombi, offeruando la regola già detta. Diuenteranno anco fruttuosi, se si metteranno d'intorno al tronco paglie di faua, delle quali, & anco de gli altri legumi, tutti gli arbori se ne godono, & pigliano gran giouamento. Si conseruano etiamdio sani, & buoni, se scalzate

scalzate le radici al Nouembre, & Febraro si vi mette orina vecchia humana, ò di pecora, & anco intorno al tronco: Adacquandoli poi nel tempo di gran caldi. Più oltra si conserueranno sicuri, & illesi da vermi ( come dice esso Constantino Cesare Imperatore in molti luoghi ) se gitterai alle lor radici sterco porcino, mescolato co'l vino, ò se fossero languidi, & infermi, siano scalzati, & intorno alle radici pongasi terra pigliata su le strade, ben minuta, che sia buona, & così ( come dice il Crescentio ) si cureranno. Ma se saranno tali, che gettino via i fiori, ouere gli caschino le foglie, scalzali infino alle radici, mettendoui d'intorno otto manipoli, ò brancate di paglia di fana, à gli arbori grandi, & i piccioli non meno di due temperate con l'acqua. Et così ( come scriue il detto Constantino Cesare ) diuenteranno liberi dal male. Se veramente producessero frutti verminosi, si faranno sani ( per detto del Crescentio ) facendo vn buco nel tronco loro sopra le radici con vn triuellino, e mettendoui nel detto buco vna penola di legno di rouere. Si cureranno anco quelli, che non ritengono i frutti, ouero, che auanti la loro maturità si corrompono, e marciscono, se farà vn buco nel tronco con vna triuella grossa vn dito, che passi dentro, fino al mezo, alto da terra d'intorno vn braccio, chiudendolo poi con vna caucichia di legno secco, qual entri per forza, coprendo dopo il foro di fuori con cera: accioche l'humore non vi possa penetrare. Oueroprendi vna buona brancata di loglio, quando è mezo maturo, insieme con la sua radice, e con quella circonda, e lega il tronco dell'albero, e così ( come scriue Constantino Cesare Imperatore ) il frutto non cascherà, anzi diuenterà perfetto. Di piu scalza le radici, e forale, & nel buco metterai vna caucichia di corno, e dopò cuopri-le con la terra. Oltra di questo dicono alcuni, che se si legherà la pietra aquilina alla più alta rama dell'albero, terrà i suoi frutti con marauiglia, che non cascheranno. Ma se sarà legata al piede, cascheranno tutti: sono etiamdio molti arbori, che nel tempo di gran caldi, e secchi



patiscono molto, onde si deue dargli aiuto, adacquandoli la sera tarda, e la mattina à buon'hora. Et meglio farebbe far questo dopo la meza notte, all'hora, che la terra si troua raffreddata, & non patisce bollimento. Non facendo mai quest'opera nel mezo dì, quando la terra è calda. Auene ad alcuni arbori fruttiferi, che per la loro vecchiaia mancano d'humore: per ilche fruttano di duo anni l'vno. A questi si prouede, solleuandoli co'l potargli, & liberarli dal peso incomportabile di rami: accioche di necessità tutta la sostantia terrena non si consumi ne' rami, ma più tosto ne i frutti. Et se gli fenderei le radici, e nella fissura metterai pietre, qualche volta (per detto del Crescentio, e di Plinio) di sterili, che sono, diuengono fertili, & abbondanti di frutti. Altri arbori, & piante grandi si trouano, che nella superficie della terra spargono le radici: per la cui causa tosto si seccano. Onde acciò non interuenga tal disordine, offeruisci nel piantarle, di porle quattro piedi sotto terra, e nel scalzarle di tempo in tempo, si taglino le radici, che si vederanno nella sommità della terra, e così tutta la virtù del terreno, andará alle radici fondamentali, & le darà longhissima vita. Altri anco si trouano, che per la grossezza della scorza, non possono crescere. Onde se la taglierai per longo in tre, ò quattro luoghi, in corto tempo cresceranno con marauiglia.

*Quando, & à cha modo gli arbori si debbono  
bruscare. Cap. XXVI.*

**E**T perche nel bruscar gli abori tra gli Autori di quest'arte vi è qualche varietà, e discordanza: però di ciascuno dirò l'opinione, acciò possi eleggere qual più ti piacerà. Scriue Constantino Cesare Imperatore lib. 10. cap. 78. à questo modo. Tutti gli arbori, così piccioli, come grandi dopò raccolti i frutti si debbono purgare, e liberare da seccumi, & rami rotti, vitiosi, & mal nasciuti. Pietro Crescentio lib. 5. cap. 1. comanda, che  
ciò

ciò si faccia dal cadimento delle loro foglie, infino, che cominciano pullulare, fuor che nel tempo freddissimo del verno. Teofrasto ancora è di questo parere, si come scriue nel lib. 3. cap. 10. delle cause delle piante, eccettuando però quelle piante, che sono rare di legno, solute, e deboli, come sono i fichi, i pomi granati, & simili, quali poco innanzi la loro pullulatione si debbono bruscare. Plinio lib. 17. c. 27. nega douersi fare tale potatione all'autunno, ma si bene alla primavera, così dicendo, gioua molto à gli arbori la potatione, facendosi però con ragione, & in tempo conueneuole, & facendosi questo ogn'anno, è dannoso. Onde poterai la vite ogni anno il mirto, & il pomo granato, insieme con l'olivo vn'anno sì, e l'altro nò, ma gli altri più rare volte, e tutti nella primavera, e non mai nello autunno. Et di questa opinione è anco Mateo Varrone, & etiandio à me molto piace, massimamente quando si hanno da tagliare rami grossi. Ma leuando via solamente i rametti secchi, e piccioli, questo si potrà fare acconciamente, raccolti, che saranno i frutti, allhora quando l'aere si troua temperato, e che facilmente le ramelle secche, e rotte si potranno discernere dalle viuë, & buone, e questa potatione si deue fare con ferri molto taglienti, appresso i tronchi, & in Luna scema, tagliando via tutti i ramuscelli, che saranno nel tronco, & appresso le radici. Se però iui alleradici non vi fosse qualche bella pianticella per rinouar l'albero, ouero per trasplantarla altroue, doue facesse bisogno. Leuando anco via tutti gli rami rotti, secchi, troppo spessi, & quelli, che guardano in giù, ò che s'attrauerfano nell'albero. Onde per questa potatione liberati, come da vna leprà, e dall'insopportabile peso di rami, & maggiormente, essendo arbori vecchi, viueranno lietamente longo tempo, & produrranno molti frutti buoni, e odoriferi.

*Quando*

*Quando gli arbori si debbono liberare dalle foglie secche, come nidi di vermi, e rugiole.*

*Cap. XXVII.*

**N**on si manchi, oltra ciò in modo alcuno al Febbraio, & anco al Nouembre liberarli dalle foglie secche riuolte con certe telelle bianche, che si trouano nelle cime de' rami, & in altri luoghi, & specialmente di fusinari, pomari, e perari, nelle quali vi sono nascosti alcuni ouetti delle rugiole, quali (non facendosi questo rimedio) nascono alla primauera, quando il Sole comincia scaldare, & gli rodono poi tutte le foglie, per il che gli frutti s'infermano, di modo tale, che vanno tutti di male. Purgando etiamdio tutto il tronco con ferri appuntati, & massimamente doue sono piaghe, o caue fatte da vermi, e da formiche.

*A che tempo gli arbori si deono cerpire.*

*Cap. XXVIII.*

**S**i come la potatione de gli arbori, ouero rami loro grossi è più vtile fatta nella primauera, che nell' autunno: così anco più gioua à tal tempo cerpire à fatto i falgari, gli stroppari, gli onari, & altri simiglianti. E maggiormente facendo questo nel crescere della Luna, il che è causa di più presta, e di più gagliarda pullulatione. Ma hauendo riguardo alla fortezza, & durabilità del legname, che si taglia via, volendosene preualere per opera da far case, o ponti, o altre simili cose, in tal caso facciasì à Lunna vecchia, quasi nel suo fine. Vero è, che se'l paese, & luoghi faranno caldi, & non vi regnino brine, e ghiacci si potrà far anco commodamente all'autono.

*Quan-*

*Quando s'incalmano gli arbori.*

*Cap. XXIX.*

**D**Icesi, che gli arbori, che fanno gomma, come sono persici, ciregi, armelini, fusini, & simili si debbono incalmare nel mese di Genaro. Nondimeno (per mio parere) tutti più vtilmente s'incalmeranno, quando le gemme, cioè i boccoletti cominceranno farsi vedere. Ilche sicuramente seruirà in tutti i paesi, & in ogni sito. Facendo questo nel primo quarto della Luna crescente, e così cresceranno con prestezza marauigliosa. Ma essendo incalinati nel secondo quarto, produrranno più frutti, è ben vero, che se gli arbori saranno gioueni, e succosi, ouero posti in terreni grassi, & morbidi, si potranno anco incalmare à Luna scema. Et dicesi per comune opinione, & è vero, che più fruttano gli arbori incalmati, che non fa qualunque altra pianta, pongasi come si voglia.

*De gli Aranci, ò Naranci. Cap. XXX.*

**F**In quìo hò parlato de gli arbori in comune, hora si dirà particolarmente di vno in vno per ordine d'alfabeto. Vogliono gli aranci la medesima cura, come il cedro, e limone, e però vedi il trattato del cedro.

*Dell' Armelino, ò Meliaco. Cap. XXXI.*

**D**Esidera l'Armelino l'aere, e la terra, come il fusino. Nondimeno ama il terreno facile, e sciolto, & fugge la terra cretosa, & più la creta pura. Si pianta con l'osso di Genaro, e di Febraro passato il gelo, e si traspianta ne i paesi freddi, ò temperati, ò ne' siti humidi, e grassi alla primauera, come si deue fare in questi nostri luoghi piani. Ma nelle regioni calde, e ne i terreni asciutti, leggieri, & di colli all'autuno. S'incalma in se medesimo, nel

mo, nel fusino, nel persico, e secondo alcuni, anco nel mandolo. Si deue spesso zappare, & adacquare intempi secchi, potandolo, & liberandolo di ciò c'hauerà di putrido, e secco, formandolo al modo del fusino.

*Dell' Anellane da noi dette Nesollari.*

*Capi XXXII.*

**A** Mano queste pianticelle ( per comune opinione ) luogo magro, humido, freddo, & anco sabbioso. Et se saranno piantate appresso l'acque, ouero in altri luoghi irrigui, produrranno più frutto, & più longamente dureranno. Vengono quasi in ogni aria. Si piantano con piante radicate di Febraio, e di Marzo, & anco d'Ottobre, e Nouembre, secondo il paese, & il sito del terreno: si come dell'armelino è stato detto. Si possono anco piantate (per detto di Plinio) spiccate dal tronco con parte della madre. Non si pongano mai ( come dicono gli Scrittori di quest'arte ) fra le viti, percioche con le loro radici le noiano molto, oltra, che tra se sono di natura contraria, nè à modo alcuno si conuengono insieme. Si piantano spartite l'vna dall'altra, dodeci infino à vinti piedi, Dice Teofrasto, che spesse volte diuentano fruttuose, se si cimano le verghe. Desiderano esser zappate ogn'anno alla primatiera: cauando via tutti i germogli, che si trouano d'intorno à i pedali, eccetto quelli, che si lasciano per traspiantare altoue. Sono di questa natura, che non godono diuentar arbori alti, e grossi, ma starsene bassi al modo di fruttici, come sono spin, rosari, & simili: Altramente se per negligentia de' coltiuatori si lasciano crescere in grossezza, & in altezza tutta la lor sostantia, si consuma nel tronco, & ne viene à mancare poi la produzione del frutto, staranno dunque bene piantate à bari, ò à mucchi, ò gauassi; si come da molti pratici si costuma. Et quando poi qualche pianta sarà cresciuta in altezza, & in grossezza più della sua natura, si leui via co'l coltellazzo appresso terra, acciò

acciò la pullulatione cresca in pianticelle, nelle quali ne vengono le noselle. Le saluatiche traspiantate, & ben coltivate poi, come si ricerca in tre anni diuentano domestiche. Et tutto questo dissero Teofrasto, & Giouan. Rouellio dottissimi Scrittori, le noselle poste insieme à mucchio nella paglia per due giorni, si spoglieranno facilmente dalle lor guscie,

*De i Castagni. Cap. XXXIII.*

**S**I piantano i Castagni à due modi, cioè con piante radicate, e spontaneamente nasciute, e colla castagna; Ma meglio è con la castagna, mettendola con la punta in suso di Nouembre, e di Febraro; ma più acconciamente di Nouembre essendo la castagna poco fa raccolta. Desiderano queste piante, e semi terra nera, e sciolta, o sabbione humido, ouero tozzo trito. Vengono bene in luogo pendente, & ombroso verso Tramontana. Maricufano ( come dicono gli Autori di quest'arte ) terreno spesso, & rosso. Amano paese, & aria freddo, non rifiutano però il tepido, hauendo dell'humore. Ma volendo raccoglierne assai, siano seminate in sito humido, causato dalle pioggie, ma che però non vi muora l'acqua, alla banda di tramontana nel mese di Marzo in terreno ben zappato, e ben letamato, mettendone due, tre, e quattro pur separate con la punta in suso, lontane vn braccio l'vna dall'altra, e passati poi tre, o quattro anni, due (secondo alcuni) si traspiantino in luogo buono. E perche alle fiate, o si seccano prima, che nascano, o sono dalle molte pioggie corrotte, ouero mangiate sotto terra dalle talpe, topi, & simili animali; per tanto siano seminate spesso, fresche, grandi, e ben mature. Se si poteranno i castagni al Marzo, & Settembre, er escono con marauiglia. Si tagliano in capo di cinque anni alla primavera, e così si ristorano à guisa del salice, & ciò si deue sempre fare nel crescere della Luna: à fine, che più presto, & con maggior facilità pullulino nuoui germogli.

mogli. Vero è, che hauendo riguardo alla fortezza, & durabilità del legname, che si leua via, si deue far questo al fine della Luna vecchia: E se di questo legname si faranno pali per sostegno delle viti, dureranno fino all'altra tagliatura. Ma meglio sarà metterli fessi, che intieri. S'incalmano (per detto di Palladio) di Marzo, e d'Aprile in se medesimi; & anco nel falice tra la scorza; e'l legno, & adocchiato. Ma nel sargaro si matura il frutto più tardamente, & fassi anco aspero di sapore. Si conseruano le castagne, spiccandole mediocrement mature, bene asciutte, & à Luna vecchia, Mettendole poi in luogo freddo, nella sabbia, o in qualche vaso ben chiuso, che non vi possa entrare niente d'aere, pur al fresco, ouero nelle paglie minutissime dell'orzo.

*Del Cedro: Cap. XXXIII.*

**D**Esidera il Cedro l'aere caldo, & molto si rallegra di luoghi maritimi, & massimamente copiosi d'acqua. Et essendo posto in paese freddo, si disponga in luogo chiuso di muri; o di assi, o vòlto al mezodì, comprendolo poi nel verno (come dice Palladio) con strami. Et ritornata la state; si scuopri torhandolo sicuramente all'aere. Ouero nel freddo grande (come scriue il Pontano) si mettino intorno la pianta mucchi di calcina viuua; ouero letame caldo: accioche il terrenò non si geli. Desidera (come scriue Palladio) terrà di molto rara natura: Ma per detto del Pontano, ama terrà molto grassa. Può nondimeno sostenersi nella ghiatosa; leggiera, & arenosa; se però sarà spesse fiate letamata, ouero bagnata da dolci pioggie, ouero. Mondata da riui: Facendo questo adacquamento la matina; la sera, & nella meza notte.

*Aqua*

*A quali, & à quanti modi si pianta il Cedro.*  
 Cap. XXXV.

**I**L Cedro si semina, o pianta à tre modi, cioè co'l seme, con rami, e con tronchi; co'l seme si semina di Marzo, in questo modo. Caueraì la terra risoluedola sottilmente per due piedi; e mezzo, e di quella mescolata con cenere farai picciole are: accioche l'acqua possa bagnar per tutto. In queste are aprirai con mano vna fossa larga vna spanna, & vi metterai dentro tre grani insieme voltati con la punta in giù; quali sotterati s'adacquino ogni dì con l'acqua tepida; e più tosto andaranno innanzi: Quando poi faranno nasciuti si liberino di continuo da ogni herba, che vi nascesse d'intorno, e di qui potrai traspiantare la pianta in fine di tre anni. E nel traspiarla pongasi vn poco più sotto, che non era prima. Auertendo di non tagliar le radiei, lasciandole anco più terra propria; che si può, e firmandola con tronchi, o pali, & fortificata in rami, si tagli il superfluo delle radici vaganti: accioche la virtù non si conuerta in vania lussuria. Et questa pianta nel nascere, & anco nella sua giouentù, sia letamiata con cenere, ouero sterco humano, o di porco, ouero d'orina puzzolente humana nel tempo di notte. Comanda anco esso Pontano, che alla primavera venuta la rondine se le taglino i rami vecchi, e si tuopri la pianta ne' caldi grandissimi con qualche riparo. Nondimeno nega Palladio douersi potare questa pianta, se non rarissime volte; leuando via solamente rami secchi. Et volendosi piantar ramo, non si sotterri (come dice Palladio) più d'vn piede, e mezzo. Ma è più comodo piantar con ghiaua, qual è vn tronco di grossezza, quanto può cingere la mano, e di longhezza d'vn braccio, qual sia rappianata da ogni capo, & liberata da groppi, lasciando però la sommità delle gemme intiera, per le quali s'ingrossi la speranza del futuro germoglio. Gli coltiuatori diligenti, impiastrano con letame bouino la

Città



cima di ciascun capo, ò la vestono con l'alga marina, ò la cuoprono con creta molto ben lauorata, & à questo modo la mettono nel terreno cauato, & diligentemente zappato à fatto, di modo, che sopra terra non gli resti parte alcuna di detta ghiaua, ò tronco. Ma se'l tronco farà più sottile della sopradetta misura, lasciansi auanzare sopra terra due palmi. Non si diletta di compagnia d'altri arbori, e però si piantano spartitamente. Questi tronchi ( secondo Palladio ) si piantano all'autunno ne i paesi caldissimi, ne' freddissimi di Luglio, e d'Agosto, aiutandoli con assidui infiammenti, & faranno molto bene, così nel crescere, come nel fruttare. Ma in paesi temperati si piantino d'intorno à gli vndici di Marzo sicuramente, come dice il sopradetto Pontano. La cenere delle zuccare abbrusciate, posta intorno à questa pianta, le gioua assai. Si rallegra dello spesso cauamento e zappature, e per questo produce i frutti maggiorri. S'incalma ne i luoghi caldi, nel mese d'Aprile, ne i freddi di Maggio, non sotto la corteccia, ma nel pedale fessò intorno alle radici, nel pero, e secondo alcuni nel moro anco, & ( come alcuni dicono ) etiandio nel melagrano, & è fidel calmo. Non è mai senza frutti: perche hauendo humore in abbondanza, dopo i maturi, vengono gli acerbi, & à questi maturi succedono gli altri, quasi per vn certo giro di fecondità, portando così la natura. Diceffi, che di agri, & acerbi si mutano in dolci, se gli loro semi auanti il seminare faranno posti in molle per tre dì, nell'acqua melata, ouero nel latte di peccora, ch'è meglio. Alcuni forano al Febraro, il pedale, nella parte di sotto, di modo, che il foro non penetri dall'altra parte, e lasciano, che l'humore esca da questo pertugio, fino à tanto, che i frutti si fornino: Allhora poi riempino il buco co'l fango, e così affermano, che quel, ch'è di mezzo, si fa dolce. Così i cedri, come tutti gli altri arbori fruttiferi si castrino, e potino à Luna scema: acciò non rinasca quello, che vi sarà stato leuato via. Si conseruano i cedri frutti quasi tutto l'anno su l'arbore, ma meglio chiusi

chiusi ne vasi. Se tu gli coglierai di notte, essendo nascosta la Luna, con rami fronduti, e quelli metterai in luogo secreto, si conserueranno bene. Molti gli conseruano nella segatura del proprio arbore, e ne gli strami minuti, & anco coperti nelle paglie minute. Posti tra panni, gli conseruano da tignuole, ò tarime. Il succo loro fa ritornare il panno bagnato d'inchioostro, al suo primo colore. Come dicono il Crescentio, & il Pontano.

*Del Ciregio, Marasca, e Marinella.*

*Cap. XXXVI.*

**I**L Ciregio gode di sito freddo, e di terra humida. Viene picciolo in paese tepido, e non può sostenere il caldo. Ma si rallegra, & viene molto bene in luoghi montani, e nelle costiere. Si trasplanta il saluatico arbuscello, d'Ottobre, e Nouembe, e nel Febraro. ò Marzo seguenti, essendo appresso, s'incalma allhora quando le gemme, cioè i boccoletti cominciano a farsi vedere, & ciò ottimamente si fa sotto la corteccia, e nel tronco fesso, e nelle sue sommità. Ma incalmandosi nel tronco fesso; si deue leuar via ogni lanugine, e scorza; quanto piglia la fessura. Nè mai fara buon frutto, se non farà inestato. S'incalma in se medesimo, nel fusino, nel Platano, & anco (come dicono alcuni) nel piopio. Ama fosse, ò buche alte, e profonde, e spatij largi dall'vno all'altro di trenta in quaranta piedi, & assidui cauamenti, & zappature. Desidera etiamdio molto esser potato, & liberato da secumi, & rami putridi, guasti, troppo spessi, & mal nasciuti. Non ama letame, anzi s'offende per quello. Fassi andare alto da terra da otto infio à dodici piedi, e più e meno, secondo la grassiezza del terreno, se tu desideri hauer ciregi senz'ossi, taglia la pianta giouanetta, e tenera, duo piedi alta da terra, e fendila fino alle radici, leuando via con ferro tutta la midolla, & subito stringi con vn legame l'vna parte, e l'altra, & impiastra con letame, ò con creta la parte di sopra,

G

e le

e le fiffure de' lati, e passato l'anno, la detta fiffura sarà saldata; in esta poi questa pianta con rampolli, ò calimelle, che ancora non habbiano fatto frutto, & così nasceranno li ciregi al modo sopradetto. Quanto alle marasche, & marinelle, seruifi il medesimo modo, & ordine, che si hà detto del ciregio. Vero è, che i loro tronchi, ò pedale non si deono leuare più alti da terra di sei piedi.

*Del Cotogno, Cap. XXXVII.*

**S**I pianta il Cotogno à tre modi, cioè con piante radicate, che si trouano vicine à gli alberi, con tronchi, e con cime. Ne i siti caldi, come sono le costiere de' monti verso il Mezodì, & l'Oriente, & ne i terreni asciutti, magri, & molto leggieri, oue non stia humore, piantifi d'Ottobre, e Nouembre. Ma nelle fredde regioni, & nelle terre grasse, piane, succose, & humide, come è la maggior parte del Padouano, & altri luoghi più freddi, al Febraro, & Marzo. Si deue piantare talmente largo l'vno da gl'altri; che soffiaudo vento non si tocchino insieme con le cime. E formifi in guisa: che non habbia se non vn solo pedale, leuato da terra quattro, ò cinque piedi. Ama luogo freddo, & humido, & desidera terra grassa, e sciolta, & piantandolo in luogo tepido, ò caldo, aiutifi con adacquamenti. Softiene nodimeno stato mediocre tra il freddo, & il caldo. Viene nel piano, e nel colle: ma però godesi più di luoghi de coste, che del piano. Quando si pianta, & fin che è picciolo, si gli dia il letame, & fatto grande, la cenere, ò poluere di creta vna volta all'anno alle radici. Ne i luoghi caldi si deue zappare, & cauar d'intorno d'Ottobre, e Nouembre, ma ne i freddi di Marzo, si come noi offeruiamo, & non facendosi tal coltura assiduamente, ò diuenterà sterile, ò bastarderà i suoi frutti, maturerà presto i Cotogni, & verranno grandi, adacquandolo spesso volte, e maggiormente nel tempo de' gran caldi, & secchi. Si deue potare, & liberare da seccumi, & rami rotti, & mal nasciuti. S'incalma di Febra-

**F**ebraro, e di Marzo, meglio nel tronco, che nella scorza, & riceue calmelle, quasi d'ogni sorte, cioè di pomi granati, forbi, nespoli, & d'ogni altro albero, che produce pomi migliori. Ma essendo albero picciolo, nouello, e di succo copioso, meglio s'inesta nella corteccia, che nel tronco. Et essendo maggiore, incalmisi appresso le radici, acciò che per beneficio della terra propinqua al calmo se ne godi, & cresca. Terrà li suoi frutti, che non cascheranno (come dice Catone) mettendoui alle radici orina, ouero letame di porco. Si conseruano questi pomi coto-gni (secondo alcuni) stando rinchiusi senza alcun spiraglio. Altri gli conseruano nel miglio, ò nella paglia, spartiti l'vno dall'altro. Altri in luoghi secchi, ma liberi da venti. Altri ehiusi ne i vasi pieni di buon vino, ò mosto. Alqual essi pomi (oltre la loro conseruatione) daranno bonissimo odore. Ma sopra il tutto auertiscasi di coglierli in dì chiaro, sereno, caldo, & a Luna scemante, & che siano bene asciugati, & raccolti con gran diligenza: acciò che non si percuotino, essendo, che ogni percossa in loro diuien mortale. Et questo è il primo mezo della loro conseruatione, & durabilità.

*Del Cornio, ò Cornolaro. Cap. XXXVIIII.*

**I**L Cornio si pianta co'l suo seme, & con le piante radicate, che si trouano appresso le radici, sostiene ogni aria (come dice il Crescentio) & appiglia quasi in ogni terra, e massimamente nella grassa, & humida, si semina, ò pianta d'Ottobre, e Nouembre.

*Del Fico. Cap. XXXIX.*

**S**I pianta il fico à tre modi, cioè con piante radicate, con tronchi, e con cime, si pianta anco (come dice Plinio) con rami spicati dal tronco con parte del legno, e della scorza della madre. Ma questo modo rare volte s'offerua per rispetto del danno, che ne patisce il pedale,

se tu pianterai tronchi, fendili leggiermente nella parte di sotto, che v'è posta in terra, e nella fissura metterai vna pietra. Ouero prendi vn ramo di tre piedi longo, & grosso poco meno del braccio, & questo agguzzato à modo di palo si ficchi in terra, lasciando vn picciolo capo sopra terra, qual coprirai d'arena (come dice Plinio) legandolo sopra con carta pecorina, o pezzetta di lino, e questi rami, o tronchi, siano di due anni, tondi, belli, & spessi di nodi, il che è segno di fecondità. Con cime si pianta à questo modo. Taglia vn ramo, che habbia due, o tre cime dalla parte del Mezodì, e sotteralo, di maniera, che le cime interpostauì terra di mezzo, dimostrino essere duo, o tre rampolli, o piante. Ma con radici si debbono trapiantare, cauate con gran diligentia, con tutte le lor radici, e con più terra propria, che si può, in hora, che non piovui, nè spiri vento alcuno. De' quali tutti modi, più gioua (come dice Constantino Cesare Imperatore) il piantar con tronchi, irrigandoli con sterco bovino. Scriue Palladio, che quando si pone questa pianta, si metta alle radici terra mescolata con letame, sostenendole poi co' l' metterui pietre d'intorno alle buche, o fosse; quali siano profonde, ampie, & capaci, & così più tosto crescerà. Nei luoghi caldi si piantano le radicate, come dicono Palladio, & il Crescentio, nel mese d'Ottobre. Il che si deue anco fare nelle costiere di monti verso il Mezodì, & l'Oriente. Ne' freddi, meglio di Marzo, d'Aprile, come in questi nostri luoghi piani. E ne i temperati di Febbraro. Ma piantandosi con tronchi, o cime, facciasi questo al fine d'Aprile. Ama luoghi, & siti caldi verso Mezodì, & Oriente. Nè si deue piantare in luoghi freddi: percioche non si può mantenere. Per esser di materia rara, molle, & molto medolloso. E però in questi nostri paesi si deue piantare nelle costiere di monti verso il Mezodì, & l'Oriente, ouero nel piano, doue scaldi il Sole si può piantare in ogni terreno. Non dimeno posta in terra asciutta, pietrosa, ghiarosa, calcinosa, dura, e secca, produrrà i suoi frutti molto più soauì.

Vero

Vero è, che con maggior difficoltà si potrà alleuare. Non si pianti però in terra acquosa, & molto grassa: per-  
cioche il frutto sarà insipido, & di niun valore. Si hà tro-  
uato, che alcuni (come dice Palladio) al fine di Febraro,  
ouero di Marzo, hanno piantato piante grandi in terre-  
no ben cauato, & lauorato, & in quel medesimo anno  
fecero frutto. Dicesi, che'l fico picciolo nodrito nel se-  
minario, e poi à suo tempo traspiantato, doue hà da sta-  
re, produce frutti, nobili, generosi. Se nel principio del  
germinare leuerai via le cime, ouero quella solamente  
principal di mezo, produrrà frutti grossi, & in quantità.  
Godefi essere continuamente zappato d'intorno. Giouasi  
anco grandemente se all'Autuno se gli dà del letame di  
uccelli, come è colombina, pollina, & simile. Si deue  
potare, & liberare da seccumi, & rami rotti, & in mal  
luogo nasciuti, commodandolo talmente, che si pos-  
sa spandere per li lati: à fine, che il Sole possa toccare  
per tutto. Pongasi distante da gli altri da dodeci, infino  
à venti piedi, per rispetto della longhezza delle sue ra-  
dici. S'incalma nella corteccia nel mese di Aprile. Ma  
essendo arbore nouello inestisi nel legno fesso, e subito  
cuoprifi, & leghisi: acciò che'l vento non gli faccia dan-  
no. Ma meglio appiglierà appresso terra. Sia la calmel-  
la, ò polla, che si deue incalmare d'un anno: percioche  
essendo di maggiore, o di minor età, credesi, che sia  
inutile. Et togliesi dalla sommità dell'arbore (per detto  
di Plinio) come parte più succosa. S'inesta ad occhietto  
ne'luoghi secchi nel mese d'Aprile, ne gli humidi, me-  
glio à mezo Luglio. Ma ne'luoghi tepidi all'Ottobre, pur  
à questo modo d'incalmare ad occhietto, & canello, farà  
il tempo comodo, quando la scorza si separerà bene dal  
legno. S'incalma nel fico saluatico, nel moro, e nel pla-  
tano. Ma molto meglio in se medesimo ad occhieto, &  
con calmelle. S'inesta anco (come dice Plinio) in ogni  
altra sorte d'albero fruttifero. Et si può incalmare (ol-  
tra i tempi predetti, come dice Catone) al tempo della  
vendeminia. Si arrossa al modo delle viti. Terrà i suoi  
frutti,

frutti, che non cascheranno: anzi conserueranno belli, & feraci, se taglierai la scorza attrauerso del pedale: acciò esca dal taglio troppo humore, ouero se nell'autunno si scalzerà d'intorno alle radici, gitandoui strami, spargendoui dopo morchia d'oglio, mescolata con vguale portione d'acqua (come dice Catone) e nel principio di primavera rincalzandolo bene con la terra; & se quando comincerà buttar fuori, metterai alle sue radici morchia stemperata co'l letame, si farà fertilissimo. Et se per troppa humidità, & grassezza non producessè frutti, si tagliano le radici di sopra via, fendendo anco il tronco appresso terra, & si farà fruttuoso, & se vi aggiongerai anco cenere presso alle radici lo difenderai da molti nocumenti. Questo frutto mangiato à digiuno insieme con mandole, ò noci, genera (come dice il Crescentio) sangue buono, e nodrisce assai. Chi metterà vn pezzo di ramo di quest'albero à cuocere con carne, la farà presto cuocere, risoluen-dola con marauiglia. Le sue foglie poste sopra la morsicatura del cane rabbioso (come dice il detto Crescentio) la sanano. Se tu triterai, ò pisterai cepolle scillitice insieme con assongia, ouero lardo di porco, e con questo ongerai il piede dell'albero vn palmo, ò due alto da terra intorno intorno nel mese di Marzo, le formiche non ascenderanno su le piante.

*Del Limone. Cap. XL.*

**S**i pianta, e coltiua il Limone al modo del Cedro, e però vedi il Cedro.

*Del Mandolo. Cap. XLI.*

**I**L Mandolo si semina con l'osso, ò si pianta con piante cauate dalle maggior radici dello albero. Ma meglio è far vn seminario con gli ossi in luogo lauorato vn piede, e mezzo in profondo, doue si ponghino le mandole colla punta in giù, e co'l taglio del lato loro verso

Aqui.

Aquilone, come dice Plinio, distante l'vna dall'altra vn palmo, o poco più, mettendole sotto terra non più di quattro dita. Si fa questa piantatione n' paesi caldi, e nelle costiere verso Mezodì, & Oriente, d'Ottobre, e Nouembre: Ne' temperati di Genaro, e di Febraro. Vogliono Plinio. & Constantino Cesare Imperatore, che solamente si piantino nello Autuno, infino à 13. di Dicembre. Affirmando la piantatione fatta nella primavera non esser buona per rispetto della loro presta germinatione. Ama questa pianta terra dura, secca, pietrosa, & sito caldissimo, essendo, che è solita fiorire per tempo. Et si deue con ogni potere piantarla verso Mezodì. Si trasplanta dal seminario (per opinion di molti) nel mese di Febraro. Ma non si ponga in terra grassa, & humida: percioche s'inferma, & speffe volte muore, & se pur viue, resta infruttuosa. Non è dubbio, che la vera, & perfetta digestione è quella, che conserua sano il corpo de gli animali, come ben fanno questi Eccellentissimi Medici, & Filosofi, non altramente interuiene alle piante: per ilche essendo questo albero pieno di forza, & di valore, & ritrouando il terreno grasso, & morbido, si ciba, & riempie tanto, che poi non è basteuole à digerir il nodrimento, che hà preso, laonde genera, & produce se non foglie morbide, & verdi. Et questo perche la natura non può satisfare à due cose, ma facendone vna bene, forza è, che l'altra consumi, & questo occorrerà sempre più nella sua giouentù, che non farà nella vecchiezza, per causa dell'humore più abondeuole, & acquoso, che non potendo farsi viscoso, spesso, e tenace, non può produrre il frutto, che indi ne viene, ma si volta alla bellezza delle foglie, & di quiauiene, che manco fruttifica nella sua giouentù, che non fa in vecchiaia, si come fa anco il peraro, per hauer allhora in sua vecchiezza l'humor meno acquoso; ma si bene più denso, e tenace. Ogni pianta hà per suo instinto naturale carico di far bene vna di due cose, almeno se non può tutte due, cioè bellezza di foglie, o copia di frutti, e però fa bisogno, che le diamo quel terreno,



che operi quel che desideriamo: Et questo intendasi in ogni, & qualunque pianta, hauendo sempre l'occhio di accostarsi à tutto potere alla natura sua. Non produce frutti in copia, se non ne i colli, ò luoghi propinqui à i monti verso Mezodì, & Oriente, & in terreni sassosi, e ghiarosi. Le Mandole quali piantiamo nel seminario, siano dell'anno passato belle, & grandi, facendolo in terreno sottilmente lauorato, & mescolato con letame. Non mancando di mettere dette mandole (auanti si piantino) per vn dì in molle nell'acqua alquanto melata. Ouero (secondo alcuni) siano macerate per tre dì nel letame liquido, e dopo stiano per vn dì, & vna notte nell'acqua melata, & indi si piantino. Quando poi saranno piantate, si debbono adacquare molte volte, sopraggiungendo gran siccità, liberandole anco dalle herbe. Cresciute poi che saranno nel seminario per due anni, si traspiantino, doue hanno da stare di continuo. E si ponghino lontane l'vna dall'altra dieci in vinti piedi. Siano anco potate, & liberate nel mese di Nouembre (come molti vogliono) da tutte le rame secche, rotte, superflue, & sconciamente nasciute, passati però prima due anni dal dì, che furon poste. Poi nel primo anno della loro traspiantatione, quando saranno appigliate, si zappino ogni mese dal Febraro infino all'Ottobre, purgandole con diligentia da qualunque herba, che vi nascesse appresso. Ouero almeno fra detto tempo quattro fiate, ma non giamai nel tempo, che si trouano in fiore. Letamandole anco massimamente ne' tempi di freddi eccessiui. Fruttano più nella lor vecchiezza per sua propria natura, che non fanno nella giouentù. Et quando fossero mal fertili, si faranno fruttuose, se forato l'albero (come dice Columella) si metterà nel buco vna pietra: lasciando poi crescere la scorza, Il medesimo farà se nell'inverno scoprirai le lor radici. Et perseverando in far foglie senza frutti, fora vna parte del tronco appresso terra, mettendo nel buco (come dice Constantino Cesare Imp.) vna caucchia di pino, e irrigalo con orina d'huomo, copren-

coprendolo poi, & così produrranno frutto. Si faranno anco fertili ( come molti dicono ) mettendo sopra le radici calcinacci, ò pezzi di quadrelli, ouero coppi rotti. Et questi calcinacci faranno anco gran giouamento al fico. Produrranno frutti teneri, se auanti, che fioriscano, si scalzeranno d'intorno alle radici ( come dice Martiale ) gittandole poi per alquanti giorni dell'acqua calda. Et se producessero il frutto amaro, si farà dolce, se zapperai d'intorno al tronco lontan dalle radici tre dita, facendogli vna cauerna: acciò per questa esca ogni humor cattiuo, & amaro. Ouero fora il tronco nel mezo, e nel buco metterai vna caucichia di legno bagnata nel mele. Si fa anco dolce ( per opinion di Palladio, & del Crescentio ) mettendo d'intorno alle radici letame di porco, ò di pecora. Ouero ( come dice Plinio ) caua d'intorno al tronco, e foralo: acciò per quel buco esca l'humor amaro. Altri dicono, che si fa dolce se forerai il tronco in quadro in altezza d'un palmo. lasciandolo lachrimare ogn'anno, fin che diuenga dolce. Di più cauato, e zappato, che farà d'intorno al tronco, si gitti letame di porco, & orina, e dopo si cuopri con terra, & bagnisi ogni anno, & così diuenterà dolce in pochi anni. Ouero scalza il tronco ( come dice Constantino Cesare Imperatore ) infino alle radici, e discoperto continouamente s'adacqui con acqua calda, auanti, che mandi fuori il fiore, e così farassi dolce. Nondimeno quest'ultimo rimedio ( secondo Martiale ) non opera alla dolcezza del frutto: ma si bene alla tenerezza della scorza della mandola. S'incalmano in se medesime, nel fusino, e nel persico, ma in questo si fanno di corta vita. Ne' paesi caldi ( come dicono Palladio, & il Crescentio ) à mezo Dicembre, ò di Genaro. Ma ne' freddi ( come noi vsiamo ) nel mese di Febraro, allhora quando cominciano mandar fuori i boccoletti. E ciò facciasi con calmielle pigliate dalla cima dell'albero, come più vtili, quali però non habbiano buttato fuori. Ouero ( come dice Constantio Cesare Imperatore ) dal mezo. Dice Plinio, che se gittato via li  
fiore

fiore soffieranno venti dal Mezodi, ouero sarà tempo nuuoloso, facilmente perderanno il frutto. Et cosianco i peri.

*Delli Pomi granati. Cap. XLII.*

**S**I piantano i pomi granati con le piante cauate dalle radici materne. Pur è meglio (per opinione del Palladio, e del Crescentio) sotterrare gli loro rami di lunghezza d'un braccio, e di grossezza quanto può stringere la mano da ciascun capo, polito, & impiastriato co'l letame di porco. Ouero facciasì per viuà forza entrare nella terra cruda con vn martello. Auertendo, che detti rami siano speffi di gemme, ilche dinota fecondità. Si possono anco piantare (per detto di Plinio) con rami spiccati dal tronco con parte del legno, e della scorza della madre. Ne i paesi temperati, di Marzo, e d'Aprile, ne i caldi, e secchi, di Nouembre: Ma il proprio tempo in questi paesi sarà al modo de gli altri, cioè, quando cominciano a germinare. E ciò facciasì à Luna nuoua. Dicono alcuni, che così con radici, come senza, appigliano facilmente, se però gli rami, che piantiamo, sono lisçi, e giouenetti. Amano terreno cretoso, e magro, vengono però anco nel grasso. Il paese caldo gli è molto buono, e per tanto si piantino verso il Mezodi, ò l'Oriente. Non amano alcuni adacquamenti (come dice Palladio) se però non fosse gran siccità, essendo, che la siccità gli apporta soauità, e abbondanza, per questo scriue Constantino Cesare Imperatore, che nascono abundantamente in luoghi aridi: percioche il frutto, che indi viene, è molto soauo, odoroso, & diletteuole. Et auenga, che Plinio dica, che si nutrono precipuamente d'acqua, questo però si deue intendere quanto alla presta, & facile pullulatione, e crescimento della pianta, e del pomo; ma non della sua bontà, nè della natura dell'albero, essendo, che i pomi, che nascono da queste piante nodrite, & alleuate nel terreno, basso, piano, & humido, genera li loro granelli pallidi, acerbi,

acerbi, e di niun valore. Quali anco si conseruano pochissimo tempo per lo troppo humore appreso da cotali terreni. Ma mettendosi d'intorno calcinacci, ò altri pezzetti di pietre cotte, si correggerà molto la loro malitia. Tuttauia scriue Teofrasto in molti luoghi, che queste piante, essendo acerbe, si fanno dolci à fatto con l'adacquarle spesso, & che questo è il vero rimedio di correggerle, e di emendarle: atteso, che riceuano volentieri essere copiosamente cibate di questo elemento, e maggiormente essendo di fiumi correnti. Et se faranno poi letamate anco di sterco potentissimo, & specialmente porcino, diuentaranno dolci, e fruttuose, & quasi senza offi, si come si desidera. Si deono all'autunno, & alla primavera scalzare, & formare talmente, che non habbiano più di tre pedali, tagliando via ogn'anno, ouero (secondo alcuni) di due anni l'vno ciò che nascerà nel tronco, & intorno alle radici: à fine, che tutto il nodrimento vadi ne' pedali principali, scriue l'istesso Teofrasto, c'hanno bisogno de gran potatione, & che godono esser bruscate più di ogni altra pianta, e quanto manco ramelle se lasciaranno, tanto più germineranno, e faranno miglior frutto S'inestano solaméte (come dice Palladio) in semedefini. Ma secondo Plinio si possono incalmare in ogni albero fruttifero intorno al fin di Marzo, ò nel principio d'Aprile, ò per dir più chiaramente, quando cominciano germogliare nel pedale fesso, nel quale si deue incontanente inestare in rampollo, ò calmella freschissima: acciò l'indugio non disecchi il poco humore, che vi è dentro. Terranno i loro frutti, che non cascheranno (come dicono Catone, & Palladio) se le loro radici faranno bagnate tre volte all'anno con orina mescolata con vguale misura d'acqua. Il medesimo effetto opererà (come afferma detto Catone) il sterco di porco messo alle radici. Et se facessero pomi acerbi, si faranno dolci, bagnando le lor radici co'l detto sterco di porco, ò d'huomo steimperato con vecchia orina. Et anco con questo remedio (come dicono Columella, & Constantino Cesare Imperatore)

terre) gli arbori diuenteranno fertili, diuenteranno etiadiò fruttuosi, se co'l sugo della porcellana Tichimalo ben pesti si bagnerà il tronco loro. Meglioreranno assai, essendo letamati co'l sterco di porco, & adacquati con l'acqua dolce fredda. In vero questo letame (come molti affermano) gli è molto gioueuole: percioche non solamente diuengono fruttuosi, & allegri, ma anco gli loro pomi diuentano belli, grossi, perfetti, e dolci, la cenere con liffia postali d'intorno, spesse fiate, gli farà allegri, e copiosi di frutti. Et se fossero infermi, si cureranno, gittandogli al tronco alega marina, & circondandoli bene, e dopo adacquandoli. Et bagnando le loro radici con liffia di bagni, i pomi loro (come dice Constantino Cesare Imp.) diuenteranno rossi. Ma se producessero pomi, che crepassero, si faranno sani, mettendo nella radice fessà vna pietra. Ouero piantandogli d'intorno la squilla, ouero mettendoui (come dice Palladio) tre pietricelle d'intorno, al tempo, che si piantano. Dicono molti, che circondandogli il tronco con vn cerchio di piombo, non gli cascheranno i fiori. Et se si cauerà molto bene sotto, gittandoui cenere, & dopò adacquandosi di continuo trenta, ò quaranta giorni, produrranno pomi marauigliosi. Quando si ritrouano in fiore, & che allhora vengono pioggie, senza alcun fallo siano piegati alquanto con diligentia: acciò caschi fuori ogni humore, che vi fosse dentro: il che causa (non facendosi questo) che'l fiore si putrefa, & casca. Ouero piantisi (come dice Teofrasto) il tronco rouerscio, cioè con la punta in giù, & così il fiore guarderà alla terra, e non temerà cotal periculo. Si conseruano i loro pomi in molti modi, cioè torcendo gli loro pecolli, ò rametti, da quali pendono Ouero appiccandoli per ordine con gli pecolli impicciati. Et se raccolti, che sono faranno tuffati nell'acqua marina bollente, nella qual vi stiano tre dì, e seccati al Sole (non lasciandoli la notte all'aria) si appicchino in luogo freddo, & quando si vorranno usare, saranno messi à molle vn dì auanti nell'acqua dolce, questi pomi (come si dice,  
da mol-

da molti ) non haueranno inuidia à i freschi, si conseruano anco nella paglia, separat l'vno dall'altro. Ouero posti in vasi fra l'orzo, coperti di sopra, in modo però, che l'vno non tocchi l'altro, più oltra si conseruano coperti con creta, e poi seccati, & appiccati in luogo freddo. Si possono anco conseruare (come vogliono alcuni) essendo pochi, in vna olla di terra, posta in luogo freddo, o sotto terra co'l coperto talmente chiuso con pegola, o cera, che non vi possa entrare aria di forte alcuna. Ma il principal rimedio della loro conseruatione farà, se faranno raccolti honestamente maturi à Luna vecchia, & in di, & hora calda, e che gli pomi siano ottimamente asciutti da ogni humore, ilquale è causa principale della putrefattione.

*Del Nespolo. Cap. XLIII.*

**I**L Nespolo molto si rallegra di luoghi caldi: ma però che si possano adacquare. Sostiene anco il freddo. Godefi della sabbia grassa, o di terra gerosa mescolata con la sabbia, o creta con sassi: come dicono Palladio, & il Crescentio. Si pianta con tronchi nel mese di Marzo, ouero Nouembre in terra letamata, & molto lauorata, per modo, che l'vn capo, e l'altro del tronco sia coperto di letame. Si pianta anco (come dice Plinio) con piante spiccate dal tronco dell'arbore, portando con se parte della madre. Piantisi spartito l'vno dall'altro da dodeci infino à venti piedi. Ama essere bruscato, & zappato d'intorno, e parcamente, ma però spesso fiate adacquato nelle gran siccità. Fassi fertile, & abundante (come dicono Palladio, & il Crescentio) mettendo alle sue radici letame, o cenere de viti mescolato insieme. S'incalma in se medesimo, nel pero, nel pomo, nella spina bianca, & nel cotogno, nel mese di Febraro, non tra la corteccia, ma nel tronco fesso con caluella pigliate dal mezo dell'arbore, & non della cima, come dicono

dicono essi autori. Dicesi, che se in qualche paese mancasse il nespolo, si pigli la cima del persico, inestandola nel tronco della spina grande, che nel legno, e nella corteccia è simile al faggio, e chiamasi volgarmente spina faggiana, e così nasceranno nespoli, & maggiori & migliori d'ogn'altro, che si possa mai vedere. Si colgono gli nespoli in dì chiaro, e sereno, nell'hora di mezzo dì, quando sono bene asciutti, in Luna vecchia, e si pongono poi nella paglia spartiti l'vno dall'altro, quanto più si può.

*Dell' Oliuo. Cap. XLIIII.*

**S**I pianta l'oliuo con piante radicate, svelte da i pedali, e dalla parte di sotto rotte, & infrante. E quanto più lontano dalla madre si troueranno, tanto meglio farà. O da rami, ò tronchi, quali (per commune opinione) sono migliori, Auertendo difendere quella parte di tronco, che vada di sotto per far radici, co'l metterui anco nella fissura vna pianticella: à fine, che più facilmente tiri à se il nutrimento della terra, ilche si deue fare anco ad ogni altra pianta in tal guisa piantata. Nè mai si ponga in buffe, doue siano stati roueri: percioche, ò morirà, ò sarà sempre inutile; per essere queste piante tra loro minutissime. E questi siano di grossezza quanto può stringere la mano, e di longhezza d'un piede, e mezzo, & che da tutti due gli capi, si facciano lisci, e politi con cortello tagliente, quali con somma auertenza siano piantati con la cima in su, si come erano nell' albero, altrimenti saranno (come dice Columella) in perpetuo sterili. Ongendo anco gli loro capi, e le parti basse, cioè quelle, che vanno al profondo, con cenere mescolata co'l sterco, profondandogli in modo tale, che la terra putrida, e grassa soprastia quattro dita. Mettendoli due pali per banda: per segno della pianta. Et traspiantando piante radicate offeruisci, che siano cauate bene con le lor radici, e con più terra, che si può: ma in tempo, che non pioua, n

spiri

spiri vento alcuno Altri pigliano le radici de' gli oliui, che si trouano nelle selue, ò altri luoghi deserti, di lunghezza d'un braccio, e letamate le pongono nel seminario. Onde da queste radici nascono molte piante, le quali si trapiantano al suo tempo, doue fa bisogno. Non patisce estremamente freddo, nè caldo. E però ne' luoghi caldi, piantisi ne i colli verso Tramontana, e ne' freddi, verso Mezodì, & Oriente, come noi offeru'amo. Non ama luoghi bassi, nè molto alti, ma si diletta di luoghi pendenti Desidera terra mescolata con ghiara, ò creta risoluta per mescolamento di sabbione; ò sabbia grassa, ò terra di più densa, & viuace natura. Schifa al tutto la creta, di che si fanno vasselli, & anco quella, che di continuo vi sia l'humore, & sabbia magra, e ghiara ignuda. Si pianta d'Ottobre, e Nouembre in campo secco; ma in lieto, & grasso, nella Primavera. Ma piantandosi con tronchi grossi quanto può stringere la mano, facciasì quest'opera dopò l'equinottio di Primavera. Altri piantano d'Ottobre, e Nouembre, in luoghi caldi, e secchi, e ne' freddi, & humidi, di Febraro, e di Marzo. Et questa è la vera regola del piantare. Et se tu vorrai, che presto cresca, zappalo ogni mese vna volta, appresso, che farà (come dice Catone) facendoli solchi d'intorno, continuando quest'opera fin che hauerà compiuto tre anni. Spesse volte viene molestato dal musco, e però leualo via con ferro diligentemente: percioche impedisce, & occupa (come dice Columella) il fruttar copioso, & la productione di liete frondi. Ricordati anco dell'antico prouerbio, che dice, chi ara, ò zappa l'oliueto gli addimanda il frutto, chi lo letama, l'ottiene; ma chi lo pota, lo costringe à fruttare. E questa potatione si deue fare (come dice il detto Columella) ogni ottrauo anno, secondo Plinio, vn'anno sì, e l'altro no, massimamente essendo l'arbore vecchio. Et questo facciasì dopò gli vndeci di di Marzo. Auertendo nel potare, che nella terra grassa si taglino via solamente i rami secchi, & rotti dal vento, e dalle genti; ma nella magra si leui anco via parte del

ver.



verde ( come dice Catone ) nasciuto in luogo non conue-  
neuole . Ma però non se gli faccia potatione alcuna con  
ferri, se prima non faranno passati due anni, dal dì che  
fù piantato in poi . Scriue Teofrasto in questo pro-  
posito del bruscare, che l'oliuo hà bisogno di molta pur-  
gatione, e potatione, afirmando, che lasciandoui poche  
ramelle, meglio germina, & più copiosamente fruttifica,  
leuando via particolarmente alcune belle ramelle verde,  
morbide, e polite, che nascono di mezzo via, come ne-  
miche di tutta la pianta, lequali restano tiranno à se la  
maggior parte del nutrimento senza frutto, & le parti  
esteriori rimanendo affermate perdono la virtù del frut-  
tare, poi quando questa diuina pianta fiorisse, e disforis-  
se, prega la Macià di Dio, che li difendi dalle molte  
pioggie, essendo, che per quelle ne patisse danno sopra  
modo. Considera di più, che nel zapparlo di Luglio,  
d'Agosto, & in altri tempi caldi, non restino le radici  
scoperte, alle quali penetri il Sole per le fisure: percio-  
che in questi tempi si deue cauare profondamente, & à  
fatto la terra, rincalzandola, & ammontandola d'intorno  
al tronco per difesa del caldo. Passati gli vneci, ò do-  
decì di Settembre, lo scalzarai di maniera, che essendo  
in luogo inchinato, si facciano di sopra canaletti, che  
conducano l'acqua fangosa alla scorza dell'arbore, Et  
ogni terzo anno si deue letamare di cenere, e massima-  
mente di fornaci, e calcare, o di letame di cauallo. S'in-  
calma ( come dice Palladio ) nel mese di Febraro, ne i  
luoghi temperati, e secondo altri, da mezzo Maggio,  
insino al fine, con calmelle prese dal mezzo della pian-  
ta, Riualge le sue foglie dopò il Solstitio, nè con altro  
segno più certo s'intende egli esser passato. Patisce mol-  
to per la pioggia, quando è in fiore. Il frutto suo, cioè  
le aliue sono molto buone per far l'oglio, e per confet-  
tare, quali confettate si possono dare ( come dice quel  
poeta ) nel principio, e nell'vltimo delle viuande .

## Del Pero; Cap. XLV.

**S**i pianta il Pero con rami, ò tronchi, e con piante saluatiche, con radici, ch'è molto meglio, & quando faranno aprese, ouero al tempo, che si caueranno, s'incalmino. Si possono anco piantare quei piantoni, che nascono appresso, & attaccati al troncone. Pur se tu desidererai hauere piante generose, quali non habbiano niente del saluatico, pianta il tronco di due anni, ò di tre al modo dell'oliuo. Si deue porre ( in luogo però doue hà da star di continuo ) trenta piedi lontano da gli altri. La pianta saluatica radicata sia posta in fosse, ò buche grandi, tritando, e risoluento ben la terra minutissimamente, qual non resti sopra terra più alta di tre, ò di quattro piedi, leuando via la sommità, e coprendo il taglio con creta, e musco. Sostiene ogni stato d'are: percioche assai conuenouolmente frutta nell'acre caldo, nel freddo, e nel temperato. Si può piantare in terra grassa, & magra, ma nella magra, arida, & cretosa, gli frutti faranno minori, & più duri, & gli loro arbori resteranno piccioli. Ma nel terreno lieto, grasso, e dolce, si generano arbori forti, frutti nobili, & in quantità. E massimamente nelle costiere de' monti, ò altri luoghi à quelli vicini. Ne i luoghi piani, e troppo humidi, & acquosi, gli arbori faranno grandi, e fogliosi, & i loro frutti grossi, verdi, & senza viuo colore, e col sapore insipido. Quando la pianta sarà posta, & commodata compiutamente, come hà da stare, sia adacquata con l'acqua mescolata co' l' sterco: à fine, che penetri alle radici, & piantando piante con viue radici, quelle siano di tre anni, ouero di due almeno. Si fa questa piantatione in paesi caldi, & in luoghi aridi, & secchi, come sono le costiere di monti al Mezodì, & all'Oriente, commodamente d'Ottobre, e Nouembre con piante radicate, ma ne' freddi di Febraro, e di Marzo, come noi facciamo, e ne i temperati nell'vn tempo, e nell'altro. Si forma questo albero con vn tronco solo leuato da terra quat-

tro in sei piedi, e più e meno secondo la bontà della terra ; & da lì in su , facciasi spartire in rami . Piglierà gran beneficio se spesso volte sarà adacquato , zappandolo anco di continuo , & se sarà letamato ogn' altro anno , massimamente co' l' sterco bouino , produrrà peri grandi , & in gran quantità : Di più mescolando il sterco con cenere , & gittandoli d' intorno ; genererà frutti molto odoriferi . La poluere anco raccolta su le strade correnti , nel tempo del gran caldo , & gittatali d' intorno à i tempi debiti già detti nel capitolo 22. alla misura d' vna palata per pianta ; gli farà grandissimo beneficio . Et se facesse più duri ; e lignosi , leua via ogni terreno ; & fassetti , che si trouassero d' intorno alle radici , & in suo luogo pongasi dell' altra terra grassa , ridotta in poluere , non mancando di adacquarlo spesso con acqua ingrassata , si come hà detto nel miglio , & altri grani ; & di certezza muterà natu à , perche mutato l' alimento , si muta anco la qualità della pianta , si come anco interuiene à gli animali . Et accioche tu possi hauer frutti da questa pianta , quando fiorisse , & anco nel gettar via il fiore , custodiscila ( se si può ) con qualche tenda , ò altro riparo , acciò non le pieui sopra ; altrimenti ne resterai priuo di vna grandissima parte de' peri . Le nocerà anco sommanente all' hora il tempo riuoloso , & humido , venendo dal Mezodi , ouero dalla banda di Sirocco , & questo auiene dalla debolezza del legar , che fa all' hora del frutto , il qual bagnato , ò fatto humido si rilassa , & perde la forza della formatione ; & della legatura del pero , si come interuiene anco al Mandolaro ; & in somma all' hora ne patisce ogni pianta . Cresciuto , che farà , si deue scalzare profondamente , e nel troncone fesso , vicino alle radici , pongasi vna verga , ò bacchetta di pino ; gittando poi cenere sopra la tetra posta alle radici ; & à questo modo , ( per detto di Columella ) si farà fertile , & abondante di frutti : Più oltra produrrà frutto dolce , & abondante più del solito suo se forerai il tronco appresso terra , mettendola nel buco vna caucchia di rouere , ò di faggio , e coprendola . Non gli nasceranno vermi , anzi

gli nasciuti moriranno, se bagnerai le sue radici (come dice Palladio, co'l fele di toro, ouero (come scriue Constantino Cesare Imperatore) di Buffalo, ò di bue. Si sana anco) essendo languido, & infermo, forandoli la radice scalzata, & nel buco, mettendoui qualche cauicchia di legno. Ouero fora il tronco, e mettili dentro vna penola ditheda, ouero di rouere. Ma perche spesso fiate nella sua vltima età non fa frutto per la durezza della scorza delle radici, però sarà aiutato se fenderai per mezzo la sua più grossa radice, e nelle fisure (acciòche non si chiudino) metterai, come dice il Crescentio, pietre di fiumi, e così l'humore entrerà facilmente per le vie aperte delle fissure. Non mancando anco di scemar lo del numero sotterchio di rami, bruscandolo à Luna vecchia, & con ferri molto taglienti. S'incalma tra la scorza, e'l legno, e nel tronco fesso, di Febbraro, e di Marzo, nel pero saluatico, ò nel domestico, e nel pomo, nel quale ottimamente appiglia, & anco nel fusino bianco, e nel cotogno. Ma in questi due non può peruenire al suo debito accrescimento, s'incalma etandio in altri arbori, ma inutilmente, e piglisi la calmella, ò sorcolo, che sia d'un anno. Si colgono i peri (acciò più longamente si possano conseruare) in tempo secco, & in mancamento di Luna, quali poi si sotterrino nella paglia, ò tra il formento, in luogo però sicuro, & secco, Dicesi, che'l pero saluatico cotto insieme con fonghi, per sua natura leua via ogni lor veneno. Il medesimo effetto opera il suo legno bollito con quelli.

*Delli Perfici. Cap. XLVI.*

**S**I piantano gli Perfici con gli ossi (come molti vogliono) nell'Autunno, Ma ciò si dene fare in paesi caldi, e ne gli altri luoghi, si come sono questi nostri, & altri simili, ò più freddi, si piantino subito passato il ghiaccio dell'inuerno, in terreno ben lauorato. Mettendoli con la punta in giù, distanti l'vno dall'altro due piedi, e due, ò tre palmi sotto terra, e quando poi saranno cresciuti, in

capo di due anni, si traspiantino lontani otto in dieci piedi di l'vno dall'altro, & nel loro trasporre, non essendo più grossi del dito grosso, si pongano colcati nella fossa, al modo delle viti radicate, ouero dritti, ma profondi, facendo, che auanzi sopra terra vn ramo solo, qual diuenti pedale. Tagliando primieramente via quella radice di mezzo più longa delle altre, che dimostra andar giù dritta nel profondo, & ciò offeruifi in ogni pianta fruttifera, radicata, & così viueranno più longo tempo, & faranno più fruttuosi: essendo, che questa radice gli leua via gran parte di frutto. Taglisi anco via con gran diligenza nel secondo anno della loro trasplantatione la cima di mezzo, che vā dritta al Cielo, il che opererà alla bellezza, & larghezza della pianta, & anco al fruttar copioso. Si possono anco piantare, & vtilmente gli ossi, con la lor carne, da' quali ne vengono piante belle, & molto grosse: Vengono in ogni luogo, ma di frutti, e di rami, saranno più durabili, essendo posti in luoghi, & siti caldi, & in terreni sabbionosi, & humidi. Nè mai si piantino in luoghi freddi, ò sottoposti à venti freddi di Tramontana, se però non fossero difesi con qualche riparo: percioche, oltre, che saranno inutili, viueranno anco poco tempo, se veramente fossero posti in terra secca, non si manchi di adacquarli spesso volte, perche per loro natura desiderano luoghi humidi, & così gli loro frutti diuenteranno maggiori. Si fortificheranno anco nelle radici, se auanti, che crescano in alto, saranno tagliati appresso terra vn palmo, essendo di grossezza d'vn dito grosso: percioche tutta la sostanza ritornerà ad esse radici. Lasciando poi venire vn sol ramo, dal quale difendino gli altri, se si zapparanno spesso fiate, fin che saranno nouelli, e giouenetti, liberandogli à più potere dall'herba, che si trouasse appresso in corto tempo s'ingrosseranno grandemente, producendo poi frutti in gran quantità, si debbono nell'Autunno scalzare, d'intorno alle radici, & letamarli con le proprie foglie, ouero co'l sterco, ò seccia di vino mescolata con l'acqua,

ouero,

ouero, ch'è meglio co'l bruodo di faua: acciò si possa no difendere dal freddo dell'Inuerno. Affermano alcuni, che se gli zapperai tre volte all'anno, letamandogli all'Autunno, auanti il freddo, con letame minuto, e massimamente di porco, produrranno piu belli, e piu dolci persichi, che per qualunque altro modo, che si faccia. Si debbono bruscare, liberandoli da seccumi, & rami putridi, & guasti, & anco da verdi nasciuti in luoghi non conueneuoli. Et si come gli gioua il porui letame appresso nell'autunno, per difesa del freddo dell'inuerno seguente: così anco nel tempo di gran caldi, fassi beneficio grandissimo, adacquandoli la sera, ouero (che meglio sarà) dopò meza notte; allhora, che il caldo del giorno passato, sarà cessato, & la terra sarà raffreddata. Et miglior acqua per far tal effetto, sarà quella, che si ritroua appresso i letamari. Non mancando anco rincalzarli, colmando bene la terra, appresso, s'aiuteranno essendo infermi (come dicono Palladio, & il Crescentio) infondendogli alle radici feccia di vino vecchio mescolata con l'acqua. Si ristituiscono anco alla lor pristina giouentù, quando mostrano segno di seccarsi, se taglierai via tutti gli rami, lasciando solamente il tronco. si come si fa al salgaro, quando si cerpisce. Et perche non solamente questi arbori, ma anco il ciregio, la marasca, & altri simiglianti hanno la scorza molto dura, onde sono da quella talmente stretti, che molti si seccano: però si deue tagliarla per lungo in tre, ò quattro luoghi, quanto si stende la longhezza del tronco; e così piglieranno beneficio grandissimo à guisa d'vno, che longamente sia stato strettissimamente legato. Se gli cascassero gli frutti, scoperte le lor radici vi si ficchi dentro, ò nel pedale, come dicono Palladio, & il Crescentio, vna caucchia di lentisco, ò di terebinto, ouero nel buco fatto nel mezzo pongasi vna caucchia di salgaro. Ma se produrranno frutti rugosi, ò putridi, e marci, taglia

la corteccia da basso d'intorno, e dopò che farà vscito vn poco d'humore, cuoprifi la piaga, ò con creta, ò fango impagliato, Produrranno anco frutti grandi (per detto di esso Palladio) se fiorendo faranno per tre di adacquati con tre boccali di latte caprino. S'incalmano in luoghi freddi, e temperati di Genaro, e di Febraro (come noi facciamo) ma ne i caldi di Nouembre, con calmelle piene, nasciute appresso gli arbori, ò nel tronco appresso terra: essendo, che le cime, ò non terranno, ò non potranno durar longamente. S'incalmano in se inedefimi, nel mandolo, & nel fusino. Et inestando ad occhietto, facciasì al fine d'Aprile, ò di Maggio, & anco di Giugno, quando i legni vanno in amore, & se faranno incalmati nel platano, produrranno frutti rossi. Ma se faranno incalmati nella spina faggiana, produrranno (per detto del Crescentio) frutti maggiori, & migliori di tutti gli altri. Viueranno longamente, se faranno incalmati nel coto-gno, ò più tosto sopra il mandolo. Et perche molte volte hò veduto le formiche fare grendissimo danno à molti arbori, e specialmente à i persichi, però mi hà parso qui dirne alquanto, accioche si faccia quella prouisione, che si può per non perder il frutto con l'albero insieme. Scriue Palladio, che mettendo la poluere dell'origano, e del solfo nelle buse, ò cauerne delle formiche, ouero la cenere delle gusse delle chioccole vuote abbrusciate, se ne fuggiranno tutte. L'istesso afferma Aristotile al lib. 4. cap. 8. della natura de gli Animali. Aggiunge egli di più, che la suffumogatione del corno del ceruo abbruscato opera l'istesso effetto. Ouero fa così. Impiastra col vischio il tronco dell'arbero d'ogni intorno appresso terra. Ouero forma vn vaso di creta ben lauorata, e tenace, & circonda la pianta, in modo, che faria vn scudellotto messo per la cima, & commodalo talmente, che in se ritenga l'acqua, che gli metterai, ouero lega, & circonda l'albero con vna cordicella di seta bagnata nell'oglio, si come si cingano le gambe, vn palmo lontano dalla terra. Ouero unpiastra attorno attorno per li arbori, che patiranno tal pe-

ste

ste appresso terra con creta molto tenace, & liquida e bene lauorata, rinouando il piaſtro per duo, ò tre giorni, acciò ſempre ſia liquido, e freſco, & al ſecuro ſi vieterà la ſalita di queſti animaluzzi, quali aſcendono ſopra i rami, & foglie generano alcuni pidocchi neri, che talmente ammoibano le foglie, & i frutti, che in breue ne viene la morte à tutta la pianta, & ſpecialmente, come hò detto al perſico, & ſe per caſo non ſi haueſſe antiueduto à vn danno tale, di modo, che le formiche fuſſero ſalite ſopra le piante, & che haueſſero generate ſopra i rami, & foglie quelli pulliceini neri, ſubito allhora piglia due parti, di tre, di orina de buoi, & la terza di aceto forte, & meſcola inſieme, & co'l bombaſo ogni, & bagna leggiermente con detta orina, & aceto tutte le rame infettate; & moriranno tutti.

*Del Pomo, ò Melo. Cap. XLVII.*

**S**i pianta il Pomo, ò Melo acconciamente con piante ſaluatiche radicate. Si può anco piantare con rami, ò tronchi al modo dell'oliuo. Et etiandio con piante ſpiccate dal tronco con parte della Madre. Ma il primo modo è più ſicuro, più preſto, e più praticato di tutti gli altri. Si pianta ( ſecondo Palladio, & il Creſcentio ) in luoghi freddi, di Febraro, e di Marzo, ne i caldi d'Ottobre, e Nouembre, e quando ſarà appreſo, incalmiſi. In queſti noſtri paefi ( per mio parere ) ſi deue offeruar queſt'ordine nel piantarlo, ilche ſi faccia anco ad ogni altro arbore, cioè ne i terreni magri, aſciutti, ſecchi, & ſotto poſti al Mezodì, & anco nelle coſtiere de' monti verſo l'Oriente, & il Mezodì, ſi deue piantare d'Ottobre, e Nouembre, e ne gli altri luoghi, di Febraro, e di Marzo. Appiglia in ogni aria. Ama terra graſſa, e lieta, qual ſia humida più toſto per natura, che per adacquamenti. Et ſe ſarà piantato in terreno ſabbionſo, ò cretoſo, aiutiſi con l'adacquare. Et poſto in terra magra, & ſecca, produrrà i ſuoi frutti verminofi, e caduchi. Quando lo plan-



terai, ferua quest'ordine, caualo bene con le sue radici, & impiastrale con sterco bouino, e fango, mettilo poi nella fossa, o buca già vn'anno cauata, ouero almeno già due mesi, co'l brusciarui però prima dentro strame, o altro simile, acciò si scaldi, ilche non si farà quando fusse stata cauata vn'anno: percioche il Sole, & vèti hauerebbero fatto l'effetto, che co'l foco bisogna fare, qual fossa, o buca sia di terra molto grassa, & sottilmente lauorata, & minuzzata, non mancando di coltiuarlo, zapparlo, letamarlo, & adacquarlo, fin che sarà giouinetto, e maggiormente essendo piantato in cattiuo terreno. Se lo metterai in luoghi di monti, dispongasi alla banda di Mezodì, o d'Oriente, che meglio sarà, che piantato in altri siti. Se mò il terreno, doue sarà piantato sarà grasso, & molto buono, & che'l pomo sia peruenuto alla sua età perfetta, non hauerà bisogno di zappature, nè di letame, all'incontro poi essendo il terreno debole, magro, & secco non solamente in sua giouentù si deue zappare, letamare, & modestamente adacquare, ma anco in ogni altra sua etade. Si diletta molto, & piglia gran beneficio, essendo potato, & liberato da seccumi, & rami rotti, e mal nasciuti. Ma essendo pomaro gentile, & delicato, & che maturi il suo frutto à buon'hora, vsa grande auuertenza nel bruscirlo: percioche se gli taglierai via qualche ramo grosso, che sia viuo, in poco tempo ti lascerà stare. E questa potatione facciasì à Luna vecchia, dopò la terza hora del dì, essendo il Ciel sereno, & venti secchi, s'incalma al Febraro, al Marzo, & anco in altri mesi, in se medesimo, nel pero, nel spino, nel fusino, nel sorbo, nel persico, nel platano, nella pioppa, e nel salice, come scriuono Palladio, & il Crescentio. Si può anco incalmare (si come vogliono il Crescentio, & Costantino Cesare Imp.) nel cotogno. Ma più probabile calmo sarà quello, che si farà in arbore di sua specie, e che cresca, così di grandezza della pianta, come del frutto. Fassi tal inestamento, come dice il detto Crescentio, nella corteccia, nel tronco fesso, nell'impiastro, & in  
altri

altri modi. La siccità à i calmi ( come dicono Vatrone, & Plinio ) è molto atta, & acconcia, nondimeno andando gran secchi, e caldi, il calmo di questa pianta ( come dice esso Varrone ) si deue aiutare, con gli adacquamenti fatti al piede. Non gli cascheranno i frutti, se tu metterai alle sue radici orina humana, come dice Catone, ouero letame di porco. Il medesimo effetto opererà, mettendo ( come dicono Palladio, & il Crescentio ) nella radice fessa vna pietra. Nè si marciranno i pomi se co'l fele di lucerta verde ( come dice esso Palladio ) toccherai le sue cime. E non solamente il frutto si conseruerà dalla putrefattione ( come dice Const. Cesare Imper. ) ma anco non farà guasto, nè rosigato dalle rugiole ( quali sogliono à fatto mangiar le foglie ) se co'l detto fele ongerai il suo pedale. Oltra ciò vn chiodo affocato, & fitto nel suo piede, vieta la putrefattione del frutto. Et il medesimo effetto opera vn buco fatto con la triuella pur al piede dell'arbore, lasciandolo aperto, acciò indi esca ogni souerchio humore. Più oltra, i vermi non gli daranno noia, se metterai d'intorno al pedale la scilla. E quelle piante, che n'hauessero, si libereranno, spargendoui ( come afferma il detto Const. Cesare ) lo sterco di porco dissoluto, e stemperato con orina humana alle radici. Altri cuocono vna cipolla di squilla insieme con lupini amari, & con vna spongia bagnata in detto bruodo, bagando abundantemente le piaghe dell'arbore infettado; & à questo modo amazzano detti vermi. Et se con detto bruodo si bagna bene tutto il pedale, per molti anni resterà sicuro, & libero da tal nocumento. Discaccia anco detti vermi il fele di bue, posto pur alle dette radici. Et se vederai, che produca il frutto verminoso, & carollato, allhora dirai, che patisce fete: Percioche gli arbori per la fete si fanno verminosi, la onde tali ne vengono anco li frutti: la causa è questa, che hauendo poco humore non può giungere alle cime, ma rimane nell'arbore, e così si putrefà, & genera il verme: ilche non auuiene, quando l'humore è bastevole talche possi trasmetterli in ariuare tutti i luoghi, &

ghi, & rerò adacqualo. In vero per comune opinione, l'orina humana è molto utile à questa pianta, Di modo, che se al Febraro la gitterai di intorno al tronco, & alle radici (ma che sia però molto vecchia, come sarà à dire di sei mesi) non solamente (come dice il detto Palladio) produrranno pomi in gran quantità: ma anco di maggior bontà, e bellezza. Diuenteranno etiamdio rossi (come attesta Const. Cesare Imp.) se con detta orina si bagnerà il tronco: Et accioche si faccia gran stima di questa tanto lodata orina, vsando ogni diligentia nel conseruarla, nota le parole precise di Columella lib. 2. c. 15. l'orina è molto atta alle tenere piante, essendo inuecchiata per sei mesi. E se la darai alle viti, ouero à i pomi, gli farà produrre più frutto, che altro qual si voglia letame. Nè solamente fa l'albero più fertile: ma anco dà al vino, & à i pomi più grato sapore. Ma fassi questo adacquamento nell'inuerno, e nella primauera, auanti il caldo. Et meglio nel mese di Febraro. Questa pianta per propria natura, quasi sempre fa frutto l'vno di due anni, & anco oltra questo, come dice Plinio, il saggio. Et di questo credesi esser la causa l'humore tenace, & denso, che hà per natura sua propria. Anzi afferma egli, che quasi tutti gli arbori fruttiferi fanno frutto vn'anno sì, e l'altro no. Questi frutti si deono cogliere al fine della Luna vecchia, & in di sereno, & in hore, che siano bene asciugati: ilche sarà causa di conseruarli longo tempo. Si conseruano anco (come dice Plinio) essendo posti in luogo freddo, e secco, ò di tauolati, e che da Tramontana le fenestre stiano aperte nel di sereno. Ma che per niente non vi entrino venti australi, quali vengono dal Mezodi. Distesi sopra le foglie delle noci, ouero posti nell'orzo, si mantengono longamente, per detto di Constantino Cesare, illesi, sani, intieri, & di buono odore. Più oltra si conseruano assai dalla putrefattione, se saranno posti in luogo oscuro, & libero da venti sopra graticci, ò sopra paglie, ouero altro strame. Ma sopra il tutto seruisi nel coglierli, che'l tempo sia asciutto. Auertendo anco con gran diligentia, non  
per

percoterli per modo alcuno, leuandoli gentilmente via co'l pecollo solo, in modo tale, che alcuna particella di legno non si rompi: ilche apporta (come dicono Teofrasto, & i mercanti pratici di frutti) la sterilità dell'anno seguente. E questo medesimo modo, & ordine di raccogliere, seruisi in ogni altra sorte di frutti.

*Del Sorbo. Cap. XLVIII.*

**S**I pianta il Sorbo con piante radicata, e con le Sorbole, & anco (come attesta Plinio) con raini spiccati dalla madre, con parte di legno, e di scorza materna. Ne i paesi freddi, di Febbraro, e di Marzo, come noi offeruiamo; ne i caldi, e nelle costiere di Mezodi, d'Ottobre, & Nouembre, & ne i temperati di Genaro, e di Febbraro; passato il gelo. Ama luoghi humidi, e montani, quali partecipino più tosto del freddo, che del caldo: ma che la terra sia grassissima. Si trasplanta poi robusto in fosse, o buche profonde, con spatij larghi l'vno dall'altro: acciò possi esser agitato da venti continoui, de' quali se ne gode, e diuenta grande. Dopò s'incalma nel mese d'Aprile, in se medesimo, nel cotogno, e nella spina bianca. nel tronco sasso, ouero nella corteccia.

*Del Susino. Cap. XLIX.*

**S**I pianta il Susino à due modi, cioè con piante radicate nasciute d'intorno all'albero, e con gli ossi. Si pone con gli ossi (come dicono Palladio, & il Crescentio) di Nouembre in terreno molto grasso, e putrido, & ben coltiuiato due palmi sotto terra. Si potrà anco far questo al Febbraro, posti gli ossi prima à molle per tre dì, nel lisciuo acciò siano costretti presto germinare. Ma con le piante pongasi al fine di Genaro, ouero à mezo Febbraro, passato, che sia il ghiaccio, impiastrate però prima le lor radici co'l letame. Si potrà anco far questo al Nouembre, nelle costiere al Mezodi, & all'Oriente. Si rallegra questa

Sta pianta di luogo grasso, & humido, e tepido aere. Può nondimeno sostenere il freddo. Et se sarà posta nel terreno petroso, e ghiaroso, produrrà frutti caduchi, e verminosi: se però non sarà aiutata co'l letame. Si deue liberare da ogni pianta nasciuta d'intorno alle radici, riseruate però le belle, & dritte per traspiantare; Non ricerca fosse molto profonde, ne troppo larghi spatii tra l'vno, & l'altro arbore. Si rallegra bene, & molto s'aiuta co'l zapparla d'intorno spesse fiate, & con adacquarla di continuo. S'incalma di Marzo, e di Febraro, ma meglio nel tronco fesso, che nella corteccia. Si può anco inestare di Genaro, auanti che comincia gittar la gomma. S'incalma in se medesima. Riceue anco il persico, il mandolo, & il pomo. Ma nel pomo traligna, & fa l'arbore picciolo. S'inesta anco (secondo alcuni) nell'armelino. Se fusse inferma, metti alle sue radici morchia temperata vualmente con l'acqua, o cenere di forno, & massimamente di sarmenti di viti, ouero orina di buc sola, quero humana vecchia, mescolata con due parti d'acqua, e si farà sana. E se le cadessero i frutti, ficca nelle radici forate con la triuella vn legno d'oliuastro, & così si fermeranno. Ma se patisse vermi, o formiche, impiastra l'albore con pece liquida, & terra rossa, ma però modestamente, acciò il remedio non se gli conuertà in noia.

*Il trattato de' calmi, e loro maniere.*

*Cap. L.*

**H** Ora, che di sopra è stato detto della coltiuatione de gli arbori in commune, & anco de gli frutti, in particolare, non farà cosa dispiaceuole trattar anco il modo, & il tempo d'incalmarli. Sei sono regolarmente i modi d'inestargli, cioè à fessolo, à coronetta ouero infogliatione, à canello, o spoletta, ouero (secondo alcuni) à figolotto, à scudetto, ouero (secondo altri) ad occhietto (qual appresso gli antichi si chiama impiastrazione,

zione, ouero inoculatione) à bocciolo, e con la triuella gallica forando. Il calmo, che si fa nel legno fesso (qual s'addimanda à fessolo) si può fare in tre modi secondo la qualità dell'arbore. Il primo si fa appresso terra, in modo tale, che rincalzatali, & ben colmatiali d'intorno la terra, lo difenda dal caldo grande, da i venti, & altri contrarij. Il secondo vn piede, e mezzo alto da terra. Il terzo ne i rami alti. Il primo, & il secondo modo si fa acconciamente ne gli arbori piccioli, & gioueni. Ma il terzo si fa nelli perfetti, e vecchi, in rami però che non fiano più grossi di quanto può cingere la mano picciola, e corta; belli, gioueni, lisci, politi, & succosi quali se fossero più grossi, ouero asperi, rugosi, ò di scorza maculata si taglino, ò cerpiscano al modo del salice, aspettando la pullulatione de' rami dello anno seguente, ouero del secondo anno, ne i quali poi incalmerai, che faranno giouenetti, netti, e pieni di sugo: e così facilmente, appiglieranno. Il modo veramente, & ordine, che si deue tenere in far questa sorte di calmo, è talè.

*A che modo si deue incalmare nel legno  
fesso. Cap. I. I.*

**T**aglia à trauerfo. Ouero sega l'arbore picciolo appresso terra, ouero vn piede, e mezzo alto da terra, in luogo però netto, liscio, vigoroso, e che dimostri hauer più sugo de gli altri luoghi, e liscia con politezza, & con gran diligentia il detto taglio con cortello, ò altro ferro molto tagliente, e dopo legalo con stropia fessa quattro dita di sotto dal taglio, e fendilo tre dita, nella qual fissura aperta con vna penola d'osso, ouero di legno duro, e liscio, metterai le calmelle tagliate, e politate da due bande, à modo di penola, senza alcuna offesa della midolla, ma che però il taglio di sopra si faccia per trauerfo: à fine, che si possa talmente congiungere, & adattarsi con la scorza quella del troncone, che parino vna medesima cosa. Osseruando, che'l primo occhio

occhio della calmella, dal quale speriamo la più vigorosa pullulatione, resti a pena di sopra del taglio, qual debba guardare in fuori. Et così accomodate vna, ò due calmelle, secondo la grossezza del troncone, metterai nella fissura poluere sottilissima, e dopò la copirai diligentemente con creta mescolata con terra, e sterco bouino, ouero con cera, ò con cera composta con largato, oueramente (come dice il Crescentio) con la creta sola, ma ben laurata, e calcata, affermando egli hauer fatto la proua mille volte, & sempre hauer bastata la creta sola, si come io medesimamente hò fatto assai volte, coprendola co'l musco. Indi sopra poste le corteccie del medesimo arbore, essendo grosse, ouero del salice, siano legate con stroppe fesse, quali meno noieranno il calino, che se fossero intiere. Basterà alla calmella hauer tre occhi, ò gême incluse nella fissura del troncone. E se dopò (come dicono alcuni) legherai d'intorno della paglia di segala, co'l metterui dentro vn poco di terra, le calmelle più facilmente germoglieranno. Auertendo, che dette calmelle non siano più lunghe d'vn palmo. Et meglio anco farà, che di sopra auanzino solamente due occhi, ouero vno, quando fossimo sicuri di conseruarlo da venti, & altre contrarietà. Ma si deue notare, che questo modo d'incalmare à fessolo, varia secondo la diuersità della grossezza del tronco, ò ramo, che si hà da incalmare, e del tagliare la calmella nella parte, che entra nella fissura. Percioche, ò il pedale, ouer ramo, nel quale desidero incalmare, è molto più grosso della calmella, ò poco più, ouero niente più grosso. Se'l pedale è molto più grosso, si può fendere à due modi, l'vno è, che dall'vna parte del tronco si metta solamente sino alla midolla co'l fcarpello à ciò conuenueuole, & vi si ficchi vna calmella sola. L'altro è, che la fissura passi dall'vna parte all'altra del tronco, ò ramo, & vi si ponghino due calmelle, vna per banda. Ouero vna sola da vna parte, lasciando l'altra banda vota. E se'l pedale, ò ramo è poco più grosso della calmella, fendasi nel mezzo, & mettasi solamente vna

- vna calnella, formandole il taglio, di maniera, che la parte, che resta fuori, sia alquanto più larga di quella, che entra nel tronco dentro via: & à questa di dentro non si lasci alcuna parte di scorza, ouero poca, ma si bene lasci à quella, che resta fuori tutta la corteccia, usando in ciò tutta quella sottilità, e diligenza, che si può: accioche il taglio raso della calnella, s'adatti bene alla fissura del tronco. E così meglio, & più presto appiglierà. Ma doue si deono mettere due calnelle, facciasi la tagliatura nelle dette calnelle da due bande, fin quasi vicina alla midolla, & dalle altre due parti sia quasi della medesima larghezza, di maniera, che la parte vn poco più larga rimanendo con tutta la scorza, si vguagli di fuori con la corteccia del tronco, o ramo. Ma la parte più stretta rimossa, e tolta via la scorza di fuori si disponga verso la midolla del tronco di dentro. Se veramente il tronco, o ramo è vguale di grossezza alla calnella, formala, tagliala sì, che dall'vna parte, & dall'altra vi sia la corteccia, & l'vna, & l'altra si vguagli alla scorza del tronco. E posta vna pezzetta, ouero corteccia sopra le picciole fisure si legghi con stroppicino sottile, e stretto, o con picciola cordicella, con poca strettura, & poi con creta, o cera si fasci colla pezzetta, o co'l musco diligentemente senza tardanza. Et questo modo s'appiglia ottimamente appresso terra, & in alto, & nella sommità. Nientedimeno (per comune opinione) i calmi in tronconi troppo grossi, meglio si fanno tra la corteccia, e'l legno: che nel legno fesso.

*A che modo s'incalma à coronetta.*

*Cap. LII.*

**A** Coronetta, ouero infogliatione si fa à questo modo. Segi, o taglia con diligentia l'albero, che tu vuoi inestare in parte netta, succosa, liscia, e polita, facendo poi il taglio, o segatura, liscia, e polita con cortello molto tagliente, senza alcuna offesa della scorza, aprirai dopo con acuto, e sottile cortellino; ouero (come  
alcuni



alcuni vogliono ) con vn chiodo da cauallo ( limati però via da vn lato, i duo cantoni ) la scorza del legno, mettendoui vn sottil conio, ò penoletta tra la scorza, e'l legno, in guisa però che non s'offenda dall'altra parte la corteccia, nella quale apertura metterai le calmelle, sino doue hauerai raso, di longhezza tale, che non restino sopra l'albero più d'vn mezo piede, ouero manco, che meglio sarà commodandole con la parte rafa verso il legno di dentro, e con l'altra parte tonda colla lor scorza, verso la corteccia dell'albero, distanti l'vna dell'altra quattero dita, ò poco più. Si può anco ( come dicono alcuni ) spartire la scorza dal legno alle calmelle da quel lato, che non si rade per due dita, acciò difenda quella del tronco à guisa di capello, quali poi siano coperte con cera, ò creta al modo dichiarato di sopra nell'incalmare à se ffolo, legandole si come è stato detto. Non mancando anco di darle aiuto per due anni con pertiche, e paletti per difesa dell'empito de' venti. Ma auertiscasi, che le calmelle siano pigliate da gli arbori teneri, fertili, e con spessi nodi, e da rami d'vn'anno, e che siano volte all'Oriente. Quali siano etiamdio intiere, grosse, come il dito picciolo. Vero è, che incalmandosi in arbori vecchi, le calmelle siano più robuste. Auertiscasi anco segnarle, quando si leuano da gli arbori: acciò si ponghino verso quella medesima regione, si come erano prima, che molto giouerà.

*A che modo incalmasi à scudetto, à buciollo, et à canello.* Cap. LIII.

**A** Scudetto, ouero ad occhieto, si fa in questa guisa. Eleggerai vn ratto nouello, liscio, e pieno di succo, dal quale desiderisi fare il tuò nesto, e pigliarne il seme, e nella parte più vigorosa, netta, e bella, segnerai la scorza duo dita in quadro, in mezzo della qual vi sia la gemma bella, e che dimostri germogliar bene, la qual con vn correllino sottile, e molto tagliente in punta, ouero

quero con scalpello ben rotato, leuerai via senza offenderla in modo alcuno, mettendola con diligentia nel ramo parimente nouello, e liscio dell'arbore, doue hauerai destinato incalmare, leuatali però prima via vn'altra simil gemma, di quella medesima longhezza, e larghezza, e dopò ongerai, & impiastrerai le congiunture delle cortecce colla creta ben lauorata, e grassa, lasciando tutta la gemma libera, & aperta, legando poi le congiunture alquanto discoste dalla gemma con scorze sottili, e tenere, ouero (come dice il Crescentio) metendoui sopra la congiuntura vna pezzetta di lino incerata, à difesa de i nocumenti di fuori, & à ritenimento del sugo nodritiuo, e del calor viuifico, tagliando poi via tutti i rami di sopra del calmo: accioche tutto il nodrimento à se preuenga. Passati poi vintiun di (come dicono Columella, & il Crescentio) sciolgasi la legatura: e così trouerai la gemma del femine forestiere essere marauigliosamente vnita, & mutata nelle membra del tuo arbore incalmato. Dicono alcuni, che la gemma esterna, che tu vorrai incalmare nel tuo arbore, debba essere vn poco più grandetta: accioche adimpisca bene il luoco voto, e che si possa ficcar àco alquãto sotto la corteccia del tuo arbore. A bocciolo fassi à quel medesimo modo, che di sopra è stato detto, nel calmo fatto à scudetto. Saluo, che non solamente si leua via la scorza con la gemma; ma anco il legno infino alla midolla. A cannello ouero (secondo alcuni) à figolotto, si fa à questo modo. Eleggerai qual ramo, che tu vorrai incalmare, che sia netto, e liscio, & che si troui in amore, di modo, che torcendolo si sparti la scorza via dal legno, e così tagliata d'intorno circolarmente si gitti via, e quanta n'hauerai cauata dal tuo ramo, tanta anco pigliata da arbori, ò rami forestieri netti, e lisci (quali siano d'vna medesima misura) si ponga nel ramo, ignudo del tuo arbore, talmente conforine, e ferratta, che paia vna istessa cosa co'l ramo. Auuertendo, che'l cannello non habbia più di due occhi, facendone vno, e più calmi, secondo, che l'arbore si trouerà hauer assai, ò pochi rami.

I

A che

*A cha medo s'incalma con la triuella forando. Cap. LIIII.*

**C**On la triuella forando, si fa à questo modo, Fora prima co'l triuellinò picciolo nel luogo del ramo ouero arbore, doue tu vorrai incalmare, infino alla medolla co'l foro di dentro legghiermente inclinato, e piegato in giù, facendo poi il dettò buco grande con la triuella gallica ( qual è quella, che v'fano i bottari, mastellari, & altri simili, nel far gli bùchi grandi à caratelli, à mastelli, à gelosie, & simiglianti ) si come farà la grossezza della calmella, & leuata via ogni rotturà, fica strettamente della calmella rafa circolarmente in quella longhezza; che farà la profondità del buco, in tempo tale, che'l ramo sia succoso, & humoroso: lasciando fuori vna, o due gemme, coprendola; e legandola al modo de gli altri calmi. Si trouano etiandio altri modi di nesti: ma perchè sono di poca vtilità, & rare volte praticati, gli lascierò da parte. Ma auertiscasi, che il calmo fatto à coronettà; à scudettò, & à canello non si può fare, se non in tempo, che gli arbori sudino, e vadino in amore, in modo tale, che la scorza si separi facilmente dal legno, & che detti arbori habbiano la corteccia grossa. Come sono fichi, oliui, naranci, noci, & simiglianti. Quelli, che gittano la gomma, come fusini, ciregi, marasche, & simili, acconciamente s'inestano innanzi, che la cominciano à mandar fuori: Ma gli altri, ben che si possano incalmare in diuersi tempi, nondimeno saranno tutti più nobili, e sicuri, fatti in tempo, che le gemme cominciano essere sospette, come altre volte hò dettò:

*Sotto che Luna si deuè incalmare. Cap. LV.*

**F**Assi ogni sorte di calmo ( per opinion comune ) à Luna crescente: percioche le calmelle prendono; e crescono più facilmente. Vero è, che alcuni moderni dicono, che auenga, che il calmo fatto à Luna nuoua, meglio pigli, e più presto cresca: nondimeno fatto in Luna vecchia produce più frutti: Onde danno questa regola; che nelle terre magre; asciutte, & secche, si faccia il nes-

sto à

sto à Luna crescente: ma nelle grasse, & humide à Luna scema. Altri dicono, che tutti quei calmi, che saranno fatti nel primo quarto della Luna crescente, appiglieranno molto bene: ma essendo fatti nel secondo quarto, innanzi però il dì del plenilunio, produrranno più presto il frutto, & forse anco nel medesimo anno, & io ancora son di questo parere. Facciassi anco ogni qualità di nesto, in giorno tranquillo, piaceuole, e quieto, e più presto dopo vesperò, che in altre hore. Saranno anco migliori, e più probabili, facendosi da piedi, che di sopra. Et quanto più in giù saranno fatti, tanto più si domesticcheranno, & si muteranno di frutto, e di sapore. Onde auene anco, che incalmandosi arbore saluatico con calmelle del medesimo, diuenta domestico, bello; & fruttuoso.

*A che modo si conseruano le calmelle fresche longo tempo.* Cap. LVI.

**S**Pesse volte interuiene, che le calmelle, o rampolli per molte cause, e diuerse occupationi non si possono inestare nel tempo, che si tagliano da gli arbori, e così nel loro maggior vigore, per il che ne vengono à patire molto, & anco qualche volta si seccano: onde acciò non auenga questo danno, siano fitte (come dice Plinio) nelle rape: e così si conserueranno co'l loro vigore, e si potranno anco portare da lontano, si conseruano etiam diu (per detto di Constantino Cesare Imperatore) essendo poste in vasi ben chiusi. Altri le conseruano longamente sotto terra in luogo freddo, & ombroso, con le cimè scoperte fuori. Et volendole portar da lontano senza patire, mettile inuolte bene in panini, quali (come vogliono alcuni) siano bagnati, o in altra cosa con vn poco di terra; ouero in cannoni pieni di mele ben chiusi. Ouero (secondo altri) siano inuolte nella creta ben lauorata.

*Al fine de gli arbori fruttiferi, e delli loro inestamenti.*

*De gli arbori non fruttiferi, e prima nell' Alno;  
cioè Onaro. Cap. LVII.*

**S**I pianta l'Onaro co'l seme alla Primavera, in terreno alquanto humido, e minutamente lauorato. Si può anco piantare con tronchi, al modo di salici. Ma più vtilmente si pone con pianticelle radicate, piantandole doue hanno da star di continuo. Et essendo due, o tre congiunte insieme, si fortificheranno di radici, in modo tale, che produrranno lignami in gran quantità. Oltra, che se faranno poste nelle riuè de' fiumi, faranno anco resistentia all'acqua corrente, che non potrà portar via la terra. Non vien bene questa pianta, se non in luoghi grassi, morbidi, humidi, & appresso l'acqua: ma in questi molto bene. Hà l'ombra grassa, qual (come dice Plinio) pasce l'herbe, che vi sono appresso. Et è (come dicono alcuni) molto sana, leggiera, & fresca. Induce anco sonno à chi vi stà sotto. Percioche nella estate, quando sono caldi grandi, e che non spirano venti, allhora sotto questa sempre si troua qualche venticello fresco, che ristora l'huomo afflitto da gli estremi calori. E volta la foglia nel solstitio, & à questo modo si conosce quando i giorni cominciano à calare, pur negano alcuni, che habbia l'ombra buona: anzi dicono, che l'hà cattiuissima, e che però non si deue piantare d'intorno à i campi aratiui, se non alla parte di Tramontana, ma bene attorno i prati, a' quali farà venire bell'herbe. Et questo forse, perche hauendo molte foglie, e grandi, impedisce il spirar de venti, & il batter del Sole, e per questo le terre restano fredde, e crude più del douere. Produce lignami inutili à beneficio di fabri: chè per la loro fragilità. Nondimeno facendosi fondamenti in luoghi humidi, con pali verdi fitti in terra, e posti alquanti vniti insieme, & ridotti in vn corpo, si faranno (come dice il Crescentio) fortissimi, e longamente durabili fondamenti.

*Del*

## Del Bosso. Cap. LVI II.

**S**I pianta, ò semina il Bosso co'l suo seme, e con rami, e tronchi, ma meglio con piante radicate tolte dalla madre. Si gode (come dice Constantino Cesare Imperatore) di luoghi humidi, oue stà di continuo verde. Ma per detto di Plinio, e d'altri, ama terre fredde, & luoghi alti, & aperti più tosto, che piani, e valli: & non fa bene nelle terre calde. E per questo in luoghi, e siti caldi, ò temperati si deue piantare alla banda di Tramontana: acciò godi quella parte, che se gli conuiene. Et auenga, che di sua natura faccia bene nelle terre dure, & aspere: Nondimeno sopporterà anco (come dicono alcuni) terreni buoni. Questo legno mai non si tarina per la sua durezza, laqual è tanta, che qualunque sia secco, per la sua sodezza, e grauità, s'affonda nell'acqua.

## Del Carpeno arbore. Cap. LIX.

**A** Ma questa pianta luoghi montani, e però si deue piantare nelle costiere de' monti, ouero nel piano: ma nelle terre dure, magre, & asciutte. Si pianta con viuue radici più acconciamente, che per altro modo, nel tempo, che comincia ingrossare le gemme.

## Del Cipresso. Cap. LX.

**S**I pianta quest'albero con piante radicate, e con più terra propria, che si può (come dice Catone) ma che non piovvi, nè spiri vento alcuno. Et perche rare volte gitta barbatì da piedi (come dicono alcuni pratici di ciò) quali si cercano per trapiantare: però si pianta il più delle volte co'l suo seme in luogo bene asciutto,

e già molti giorni letamato: talmente, che'l sterco sia conuertito in terreno, e mescolato molto con la terra. Nè mai si pianti in luoghi humidi per natura: perciocche (come dice Plinio) ha in odio l'acque. Fà bene in paesi caldi, e nelli temperati s'alleua mediocrementemente: ma nelli freddi non si può sostenere. Si pianta alla banda di Levante, e di Mezodi. E piantandosi co'l seme, non si manchi di continuo del zapparlo, e liberarlo dalle herbe, massimamente fin che è picciolo, difendendolo ancora da i caldi grandi con qualche riparo. Si trasplanta di cinque, ouer sei anni, e quanto più giouene farà trasposto, tanto più farà bene. Nè si differisca, che sia troppo grande: perciocche non appiglia. E fassi questa trasplantatione di Marzo, e d'Aprile. Nè dopò questo tempo se gli dia letame: perciocche gli fà (come dicono alcuni) danno, & non vtile. Germina (come dice Trofrasto) le radici nella superficie della terra, & picciole, & per questo si deue fare la sua fossa larga, & profonda (acciò possa ben radicarsi) palmi quattro nel magro, & secco terreno: ma nell'humido meno. Non si tarma in tempo alcuno, nè crea vermi di sorte alcuna. Onde le sue foglie, e noci, & anco il legno difendono i panni, che non si tarmino, Il fumo di questa pianta molto gioua contra i mali, & velenosi odori, & massimamente in tempo di peste,

*Del Frassino. Cap. LXI.*

**S**i pianta il Frassino à tre modi, cioè co'l seme (ma à questo modo è di tarda venuta) con pianticelle radicate, e con rametti spiccati dal tronco materno, portando seco parte della madre. Viene in ogni aere: ma meglio nel temperato. Si alleua in ogni terreno: benchè sia secco, e duro. Ma meglio fà nelle terre grasse, & alquanto humide. Si pianta quando vuole cominciare à dar fuori i bottoni, o boccholetti. Cresce più facilmente (come dicono alcuni) che non fanno gli opij: ma però  
dura

dura meno affai. E si gela quando si ghiacciona, leviti s'incalmano bene in questi frassini ( per opinione di alcuni ) tutte le sorti de' peri, e de' pomi, & meglio à scudetto, che in altro modo.

*Della Genestra. Cap. LXII.*

**S**I pianta, ò semina questa pienticella ( secondo Columella, & Plinio ) in luoghi secchi di intorno al principio di Marzo: e dopò due anni si trasplanta con le sue radici: ouero lasciata lui si può tagliar ogn'anno dopò detto tempo, al modo delle biade, per seruirsene al legare le viti nouelle.

*Del Lauro, ouero Oraro. Cap. LXIII.*

**S**I pianta il Lauro con rami spiccati dalla madre con parte del suo legno, co'l seme, e con piante radicate, che molto è meglio. Si può anco piantare con tronchi fessi della parte, che v'è sotto terra, ouero intieri al modo del cotogno. E questa piantatione facciasi ne' luoghi caldi, asciutti, & secchi, come sono i colli del meriggio, all'autunno: ma ne gli humidi, freddi, e temperati alla primavera. Allhora quando l'humore entra nella corteccia de' rami. Fa bene questa pianta ( come dice il Crescentio ) quasi in ogni aria, pur si diletta del caldo, ò temperato. Ricerca esser adacquata molto spesso, quando si pianta. Ouero pongasi in terreno sostantioso, & humido, con fosse molto profonde, acciò godi l'humidità con le sue radici. Et è bene, che le fosse restino alquanto concaue, e non compiute di riempirsi, accioche cogliano l'acqua, qual vadi alle radici, Ouer adacquisti molte volte, fin che è giouenetta: percioche il lauro è di sua natura caldo, e non adacquandosi spesso frate, e massimamente per lo tempo, che di nuouo è piantato, patisce. Dicono alcuni, che fin tanto, che è picciola, si deue difendere dal Sole, con qualche riparo. Et essendo piantata sotto il

I 4

medesi.



medesimo lauro nascerà più presto ; che posta in altri luoghi, nè si offenderà punto per l'ombra sua, auenga, che questa tal ombra sia dannosa à tutte le altre piante, che vi sono sotto. Sopporta (come vogliono alcuni) ogni sorte di terreno: purc'habbia humore: ma meglio fa in terreni grassi, quali però siano facili da coltiuare. Non si pianta appresso vite alcuna, percioche la fa in poco tempo seccare. Non si deue traspian- tare, che almeno non habbia due anni, ò tre; ouero trasponendosi di minor età, sia adacquata di continuo; altrimenti si secca, e muore: ouero resta da niente. Il suo legno (come scriuono alcuni) è di sua natura talmente caldo, che fregandosi vn bastone di questa con vn'altro di moro, e meglio di hedera per la sua callidità, accende il foco. Hà in se anco questa proprietà, che essendo potata ributta altri germogli nuoui. Le sue foglie sono ottime da conseruar i fichi secchi. Et essendo poste fra libri, ò vestimenti scacciano le tarme, & altri vermi.

*Del Moro, ò Moraro. Cap. LXIIII.*

**S**I pianta il Moro con cime, e con tronchi longhi vn piede, e mezzo. Et questo modo di piantare con tronchi, è commandato da tutti gli Scrittori per lo migliore, & più vtile, che si faccia. Quali siano da ciascun capo fatti piani, & impiastrati di letame, e fatta prima poco auanti la fossa si sotterrino, & cuoprissi bene nella cenere mescolata con terra, non lasciandoli sopra terra più di quattro dita, adacquandoli poi spesso fiate, finche saranno appigliati. Vero è, che si può anco piantare con le viuue radici ne' paesi temperati da mezzo Febraro fin per tutto Marzo, come noi offeruiamo. Ma in luoghi più caldi, nel fine di Ottobre. Et nel principio di Nouembre. Et pianta-  
tandosi

tandosi alla primavera, pongasi specialmente, quando comincia gettar gli occhi, ò boccoletti. Ama aere caldo, ò temperato, & schiua il freddo. Desidera luoghi fabbionosi, e per lo più maritimi, e terra mezzanamente soluta. Ma nella creta, ò tofo à pena s'appiglia. Si trasplanta essendo robusto, & grande, d'Ottobre, e Novembre, & essendo tenero, & picciolo di febbrajo, e di Marzo. Ricerca (quando vi hà da star di continuo) fosse profonda, & alte, & spatij distanti, & larghi: acciò non s'offendi per l'ombra l'vno dall'altro. Si rallegra molto della terra grassa, e del latame, e però stà bene appresso le case. Desidera molto essere zappato, & letamato. Farà molto bene, se si planterà in luogo, che si possi adacquare, ouero doue sia alquanta humidità. Cresce con difficoltà, & tardamente, essendo posto in terreno cattiuo. Riceuerà gran beneficio, se al principio d'Ottobre farà scalzato, & posta d'intorno alle radici feccia di vino vecchio. Si deue fermar per modo, che sia contento d'un solo pedale, alto da terra otto piedi, e più, & meno, secondo la bontà del terreno. Dopò tre anni della sua plantatione si deue potare, purgandolo da ogni ramo rotto, & secco. S'incalma in se medesimo, e nel fico solamente tra la scorza, e'l legno. S'incalma anco (come vogliono alcuni) nel persico. S'appiglia etiamdiù inestato nell'olmo, per detto di Palladio, ma con poca sua vtilità. Hà quest'albero vna prudentia tale, che non comincia à gettinare, se prima non è passato il freddo, dal quale s'affligge grandemente. E però quando si vederà pullulare fuori i boccoletti, non si deue più temer di freddo. Il medesimo effetto dimostra la venuta delle rondine, & de puegli. Inuecchia tardamente, per essere poco faticato da frutti piccioli. Onde si vede la sua vita essere molto longa.

*Delle Noci, e delle Nogare.  
Cap. LXV.*

**V** Engono le Noci in ogni terra, ma nella grassa, e sciolta si fa l'albero, cioè la Nogara più lieta, & maggiore. Amano (per detto di Palladio) luoghi montani, humidi, & freddi. Appigliano in ogni aria, ma meglio (per comune opinione) nel freddo, che nel caldo. Si piantano all'Autunno, & alla Primavera, in tempo però, che non sia ghiacciata la terra. Se tu le planterai di Nouembre, seccale prima al Sole: acciò si asciughi quell'humore, che vi è dentro noceuole. Ma se le planterai di Febraro, o di Marzo, mettile prima à molle, per vn giorno nell'acqua comune. Et se per cinque giorni saranno macerate nell'orina di putti, & così faranno piantate, produrranno (per detto di Constantino Cesare, & di Auicenna) noci talmente tenere, che con le mani si potranno rompere facilmente. Auertiscasi sempre, che queste noci, che si hanno da piantare siano raccolte da nogare perfette, & più presto vecchie, che giuINETTE, ma che però siano sane, & che di natura loro producano noci tenere di scorza: percioche questo è il principal rimedio à fare, che nasca il frutto tenero di corteccia. Onde poi la natura aiutata dall'arte, si fa perfetta secondo il desiderio del piantatore. Si possono piantare in due luoghi, cioè, o nel seminario per trapiantarle poi, oue fa bisogno, ouero ne' campi per starui di continuo, ilche non mi piace; percioche questo frutto si rallegra spesso fiate cambiar terreno. Et però lodo, che si piantino nel seminario, mettendole lontane l'vna dall'altra, due spanne, & vn palmo sotto terra, ma con i lati in giu, & con le ponte verso Aquilone, & sotto ponendoui vna pietra, o creppa, accioche le radici nascano in più quantità. Non mancando poi, cresciute, che saranno fuor di terra mezzo piede, di zapparle con diligentia, liberandole da ogni herba, che vi nascesse d'intorno. Vo-  
gliono

gliono alcuni , che piantate , che sono si debbano adicare in tal modo, che non le manchi l'humore , nè che stiano troppo humide ; perciocche l'vno, & l'altro eccesse le noia. Si possono anco piantare rami grossi spiccati dagli altri rami con molta scorza insieme alla primanera, allhora, che l'humore comincia entrare nella corteccia . A quali si deue prima molto bene percotere quella coda di scorza, e poi piantarli con diligentia, mettendoli sopra buona terra, & perfettamente calcandola co i piedi acciò con quella si vnisca più perfettamente . Et questi rami ( per detto di alcuni ) in tal guisa piantati producono il frutto più presto , che non fanno le noci , le noga' e poi in paesi freddi, & in terreni humidi , & piani si traspiantono in capo di due anni , di Febraro, e meglio di Marzo, si come noi offeruiamo ne i caldi , & ne' luoghi secchi, & aridi al fine di tre anni d'Ottobre, e Nouembre, e ne i temperati nell'vno, & nell'altro tempo, ma sempre verso le medesime parti , si come erano prima , che molto importa, facendone segno nel cauarle . Affermano alcuni hauerne traspiantato anco di età di dieci anni , & essergli riuscite molto singolari : Si deue però offeruare nel trasporle , di non tagliarle , nè romperle radice alcuna, se non quella più longa di mezo , che già altre volte si hà detto . Et nel traspiantarle bagna , & impiastra la parte di sotto , che vā posta in terra co'l letame liquido di buoi, ouero spargasi nelle buche, che sarà meglio ( per detto di Palladio, & del Crescentio ) cenere , ne i luoghi freddi, e ne i caldi, la sabbia : acciò non riardino per lo calor del letame. E credesi, che detta cenere faccia la corteccia tenera, & frutti in copia . Si delectano di fosse profonde , & di spatij larghi tra l'vna , e l'altra nogara per la loro grandezza , & spessezza di foglie , & per lo nocumento, che danno a gli altri arbori propinqui. Se dette nogare produrranno le noci dure da rompere , taglia la scorza d'intorno al tronco , & così il vitio del cattiuo humore vsirà fuori , & il frutto si farà tenero da rompere . Il medesimo sarà se forerai la radice, e nel

nel buco metterai vna cauicchia di bosso, ò di cipresso, ouero di ferro. Ouero taglia la sommità delle radici, & in tal guisa le noci diuenteranno tenere. Altri affermano operare il medesimo effetto, forando il tronco da vn lato all'altro. Nasceranno etiamdico le noci molto tenere di scorza, se lauata via tutta la guscia, si planterà solamente il nucleo, ò garullo, cioè la midolla, che si mangia: & accioche non venga mangiato sottoterra dalle formiche, & altri vermi terreni, pongasi inuolto nella lana, come dice Palladio. Ouero nelle foglie verdi delle viti, ò di Platano. Il medesimo beneficio conseguiranno le mandole, mettendole di continuo la cenere appresso il tronco, & alle radici: & se le nogate giouenette haueranno cominciato produr noci con la scorza dura da rompere: adacquale tre volte al mese per vn'anno continuo con lissia, & per tal rimedio (si come scrive Palladio) riceueranno il beneficio della tenezza del guscio, che con le mani si potranno rompere. Cresceranno in grossezza in corto tempo, se essendo picciole, le taglierai, ò fonderai la scorza per lungo da tre, ò quattro bande, facendo la fissura tanto longa, quanto hauerai destinato, che sia l'altezza del pedale; la qual scorza per essere così dura, & grossa, stringe talmente le piante, che non possono crescere se non poco, & tardamente, & con assai difficoltà. L'ombra loro è graue, e nociua al capo humano, & anco à tutte le piante, che vi sono appresso, la qual essendo souerchia, & coaiutata da altri arbori di ombra cattiuà, genera molte malatie, & corrompe anco (per detto del Crescentio) l'aere buono. Se tu metterai li garulli, ò nuclei freschi delle noci fresche, & da nuouo raccolte, nel mele, si conserueranno verdi per vn'anno intiero. Ma se faranno secche, mettili à molle nell'acqua dolce buona, per spatio di due giorni, mutando l'acqua due, ò tre volte, e così diuenteranno verdi, teneri, & bianchi. Se co'l sugo della corteccia verde delle noci ongerai l'orecchie à i cani, non faranno in tali luoghi molestati dalle mosche.

Del

## Dell' Olmo. Cap. LXVI.

**S**ostiene l'Olmo ogni aria, & desidera terra grassa, & humida, & iui fa molto bene. Non schiua però la terra cretosa, e soluta; ma non viene così felicemente, come in detta grassa. E arbore ottimo ( come scriue Virgilio con molti altri ) per le viti, & massimamente per quelle, che si accompagnano à gli arbori: percioche facilmente sagliono sopra per causa della densità, & asprezza di rami. Et da queste viti vengono vne molto buone, & singolari, quali fanno il vino molto delicato, & di gran forza. Vero è, che produce molte radici à danno del terreno da grano, & cresce anco in altezza, di modo, che per queste due cause alcuni non lo piantano in terreno doue v'è seminato il formento. Si prouede però alla sua altezza co'l tagliarli via la cima principale: à fine, che si sparga per li lati, si come s'offerua in questi nostri luoghi, si pianta con vne radici all'Autunno ne' paesi caldi, & nelle terre secche, & aride, e ne' freddi, e terreni piani, & humidi alla primauera, si come noi offeruiamo, all'hora quando comincia à spuntar fuori i boccolotti, se si plantera con molta terra propria alle radici vnita, & in tempo asciutto, quieto da venti, piaceuole, & tranquillo, facilmente apiglierà, & andrà presto innanzi. Ridolge le sue foglie ( per detto di Plinio ) doppo il solstitio, & con questo segno si conosce, quando gli giorni cominciano à calare. L'ombra sua è molto leggiera, & nutrice tutte quelle cose, che da quella sono coperte.

## Dell'Oppio. Cap. LXII.

**S**i pianta l'Oppio con le cime, ma meglio ( per mio parere ) con viue radici, nel mese di Marzo, facendo segno nel cauarlo; acciò si trasponga verso le medesime regioni, come era prima, ilche gli giouerà molto, Non ama essere trapiantato spesse volte da luogo à luogo, e però si deue porre la prima volta, doue hà da star di continuo. Vien bene in luoghi montani, auenga, che faccia anco assai bene ne gli humidi, & bassi, si conferma etiamdio posto nel terreno cretoso. Riuelta le sue foglie dopò il solstizio al modo dell'olmo. Commendasi ( al parer di molti ) per lo migliore, per le viti, di tutti gli altri arbori, essendo, che dura longo tempo, & produce foglie minute, & radici picciole, e dicono il vero. Nè vi e vua oltra ciò più buona in queste nostre terre, nè più saporita di quella, che produce la vitte accompagnata à questa pianta, & il vino, che indi si coglie è migliore, & più potente di tutti gli altri.

## De gli Orni. Cap. LXVIII.

**S**i piantano gli Orni in luoghi montani, asperi, & aridi, & iui è il loro proprio sito, ilche si vede di continuo con l'esperientia istessa. Si piantano al modo dell' Oppio.

## Del Pino. Cap. LXIX.

**S**i pianta il Pino co'l seme, al modo delle mandole, d'Ouobre, e Nouembre, in luoghi caldi, e nelle terre secche, & aride, Ma ne' freddi, & luoghi piani, & humidi al, Febraro, & Marzo. Si pianta anco con viue radici, potendosi ne hauere. Dicono alcuni, che se nella fossa doue sarà posto, si metteranno tre, o quattro grani d'orzo, più crescerà in vn'anno, che in quattro, facciasi qual'altro si vogli rimedio.

Delle

*Delle Pioppe, ò Albare. Cap. LXX:*

**S**I piantano le Pioppe à due modi, cioè con rami di due, ò più anni, nella longhezza come si trouano, con la parte di sotto, che vâ posta in terra aguzzata, al modo del salice, ilche si fa, quando vogliamo, che ascendino in alto, & con tronchi di longhezza, ò d'altezza, che hà da essere il pedale, alqual vogliamo accompagnare le viti, acciò sagliano sopra. Et ciò si fa à due tempi, cioè all'Autuno ne i paesi caldi, & luoghi secchi, & aridi, & alla Primavera nelle regioni fredde, & nelle terre humide; & piâne: mà meglio di Marzo, che in altri tempi; si come noi offeruiamo; allhora, che l'humore comincia entrare nella corteccia. Vengono bene in luoghi humidi; & arenosi, & in ogni altra terra facile da lauorare. Ma non possono durare in luoghi montuosi, sassosi, & cretosi, & se pur viuono sono di poca vtilità, & auenga, che ageuolmente s'appiglino, nondimeno se faranno poste in buche larghe, & profonde, mettendo nel fondo, & d'intorno terra buona, & molto grassa, con mescolamento di letame marcito, & calcata di mano in mano la terra adosso, non solamente germineranno radici in quantità, & grandi (si come è il proprio della natura loro) mà anco presceranno nel tronco, & rami con marauiglia.

*Del Sambuco: Cap. LXXXI:*

**I**L Sambuco si pianta con rami fitti in terra, ouero con rami spiccati dal tronco della madre, con parte del suo legno, & corteccia; & anco con piante radicate; nel tempo, che comincia à buttar fuori i boccoletti. Mà ne paesi caldi, & terreni asciutti, si deue piantare nel mese d'Ottobre: La seconda scorza verde di questa pianta bollita alquanto nell'oglio comune, sana marauigliosamente le buganze; onde, che siano con questo molto ben caldo tre sere continue.

*Del*



**Q**Velli, che vogliono raccogliere legnami di Salice con molta vtilità, offeruino piantare le salgarie in luoghi acquosi, verdeggianti, ombrosi, appresso fiumi, ouero in altri siti, oue sia sempre humidità: percioche la salice non viene bene, se non in terre adacquate, o sempre humide. Fa però anco bene in luoghi piani, che siano grassi: ma nella creta, o altra terra molto tenace, appiglia con difficoltà. Et auenga, che viui, è di nessuna vtilità: essendo, che desidera terra rara, & facile da coltiuare, nella qual vi sia il cōtinouo humore: acciò, che non faccia resistenza alle sue picciole radici. Si pianta con tronchi di due, e più anni acuti nella parte di sotto, che entra nella terra, di longhezza tale, quale vogliamo, che sia il pedale. Et attorno si metti buona terra grassa altronde pigliata, & molto ben calcata adosso, & meglio sarà mescolarle letame grasso ben marcito, & humido. Ne fa molto bisogno farli le fosse, o buche molto larghe: percioche nō germina radici grandi, come fa il pioppo, cioè l'albara. Ma ben si ponga profondo due piedi, e mezzo: à fine, che godi più humore, che si può. Et questi tronchi si taglino, & piantino asciutti, & liberi da ogni humidità, così di pioggie, come di rugiada, & d'Ottobre, e Nouembre, e di Febraro, e di Marzo: ma meglio di Marzo in questi nostri paesi, che in altri tempi. Essendo, che allhora il fugo verde è cominciato à entrare nella corteccia, & sempre nel primo quarto della Luna crescente. Si farà anco questa piantatione vtilmente all'Ottobre, e Nouembre in paesi caldi, & in terreni asciutti. E se quando pianterai, gitterai d'intorno alla pianta (in modo, che vadi al fondo, onde deono nascere le radici) vna secchia d'acqua grassa di letamari, ouero altra ingrassata, al modo, che nel trattato della faua io ho detto, piglierà tal beneficio, che in breuità di tempo germoglierà, così dalle radici, come dalla parte di sopra, che tu ti marauiglierai di tal effetto. Si deue zappare (per detto di Culumella) continuamente ne i primi tre anni, al modo de' vignali, E dopò essendo forti,

fortificata, basterà zapparla tre volte, & non coltiuandosi in tal guisa manca, come attesta esso Columella. Auertiscasi con diligentia di leuar via tutto ciò, che nascerà, nel pedale, lasciando solamente nella sommità del tronco quei germogli, quali hanno da essere rami principali. Et quanto più basso si planterà il tronco, & si manterirà, tanto maggiori legnami, e pertiche produrrà. Et acciò, che la pioggia non gli penetri nella midolla della cima, offeruerai di far il taglio per lungo molto netto, & con cortello molto tagliente, qual guardi verso Mezodi. Ouero da due bande pur co'l taglio lungo, e liscio, & à questo modo l'acqua non si potrà fermare sopra, si come farebbe, quando si facesse il taglio, piano, e tondo circolarmente. Si taglia, o cerpisce la salice ogni terzo anno, tagliando le pertiche picciole appresso il tronco, e le grosse tre, o quattro dita lontan dal pedale. Et questo facciasi al Marzo à Luna crescente per beneficio de gli arbori: ma per fortetza, e durabilità de' legnami nel la Luna scemante, & quasi nel suo fine. La vite accompagnata à quest'albero produce poca rua, & vino debòle: ma poi hà buona ombra, e picciole radici, di modo, che non indebolisce molto la terra, come fanno molte altre piante. Produce (come dice Catone) più sicura rendita, d'ogni altro arbore. E riuoglie le foglie dopò il solstitio al modo dell'olmo.

*Del Vinco, o Stropparo, Cap. LXXIII.*

**S**i pianta il Stropparo al modo della Salice: perche si giudica d'vna medesima natura. E però acconciamente s'incalma in essa. Più presto anco s'alleguerà, incalmandosi in pertiche di salice di due, o tre anni. Si può tagliare d'vn anno alto due piedi, e mezzo, acciò si fortifichi nel troncone, e dispongasi in braccia al modo della vite. E se'l campo fosse molto secco, si tagli di due anni. E nel piantarlo facciasi quel rimedio, & aiuto, che d'intorno alla salice si è detto.

*Il fine del Secondo Libro.*

**K**

**TRAT.**



# TRATTATO

## DI AGRICOLTURA

### DI M.

AFRICO CLEMENTE  
PADOVANO.  
LIBRO TERZO.

*De gli Horti con le loro coltiuationi. Cap. I.*



Auendo io nel precedente Libro manifestato alquanto il modo del fabricare in Villa, con molte cose spettanti al bisogno delle case, insieme con la piantatione, & coltura de gli arbori fruttiferi, e non fruttiferi. Hora in questo terzo Libro tratterò vn poco de gli Horti con parte dell'herbe, & altrisemi, che si conuengono ad essi, massimamente delli più vtili all'huomo, seruando l'ordine dell'alfabetto. Se tu desideri conseguire gran beneficio, & vtilità dal tuo horto: bisogna, che tu'l facci  
in luo-

in luogo aperto, & libero dall'ombra: perciò che se sarà situato in luoghi ombrosi, farà di poca, ò niſſuna vtilità. Diſpongasi, ſe poſſibil è, in quadro, facendoli di mezo via le piazze, ò are in modo di croce, per le qual paſſeggiando ſi poſſa veder per tutto l'horto. Commendandolo co' i ſuoi volti di gelfomini, ouero altri odoriferi fiori, che guardino l'vno verſo l'altro drittamente. Il che farà di bellezza, & di vaghezza grande, non ſolemente al padrone: ma anco à tutti quelli, che vi entreranno dentro. Et ſe gli anditi, piazze, ouer are faranno herba contra il tuo volere, cauala ( ſe ſi può ) dalla radice, ouero co' l badile tagliente, radila con diligenza nel meſe di Luglio, eſſendo il Sole in Leone, & in hora del maggior caldo, & nel fine della Luna vecchia, & ſubito co' l bruodo bollente di ſardelle, ò cieuioli ſalati, bene con ſpongia, ouero cò vno ſtrazzone bagna, & laua per tutto affatto molto bene, & coſì morirà ogni herba, & ſe non haueraſi di queſto ſurgolo di ſardelle, ò cieuali, piglia duo ſecchi d'acqua di pozzo. con ſoldi quattro di ſale, e più, e meno, per rata, hauendo riſpetto alla grandezza delle piazze, talche in ogni duo ſecchi d'acqua ſi ponghino quattro ſoldi di ſale, e ſe più ne metterai, meglio anco farà, perche più mortificherà le radici delle herbe, & ſalla bogliere inſieme per quarto vno di hora, e poi bagna per tutto cò detta acqua, & ſpongia, ò ſtrazzone, & rieſcerà l'ſteſſo eſſetto, & quanto più farà l'acqua calda, e bogliente, tanto più penetrerà alle radici, & farà l'opera deſiderata. Deſidera l'aere libero, e temperato, ouero proſſimo al temperato. Et teme i luoghi troppo caldi, e troppo freddi, & anco troppo ſecchi, ſe non ſi aiuta con molte pioggie, ò ſpeſſi adacquamenti. Ama terra mezzanamente ſoluta, & humida, più toſto, che ſecca. Brama egli terreno graſſiſſimo. E però ( potendoſi ) habbia ſempre nella ſua più alta parte letame, il cui ſugò ſcorrendo per ſe medefimo, lo faccia ſecondo. Puòſſi anco conſeruare l'horto ne' luoghi aridiſſimi ( comè dice Columella, ma per mio parere con poca vtilità ) cauando,

È vangando profondamente il terreno tre piedi in giù. Nella parte, che si deue seminare all'Autunno, vangasi di Marzo, e quella, che da Primavera haueai destinato seminare, vangasi nel principio di Nouembre: acciò che le zolle, ò zopponi si risoluino il verno co'l freddo, e la state per lo caldo. Liberandolo poi dalle herbe noiose. Si deue soffare, e vangare la prima volta profondamente, e grossamente, e poi sparsoui il letame di sopra, si vanghi vn'altra volta minutamente, mescolando molto ben la terra co'l sterco, e riducendola in poluere più, che si può. Auertiscasi anco di farlo alquanto lontano dall'ara, oue si batte il grano: acciò nel tibiar, i venti non portino in quello la poluere, e le paglie minute, lequali due cose sono all'hortaglie molto nimiche. Et si come nuoce al campo l'ararlo, essendo bagnato, & troppo secco, è vario, così anco auiene all'horto, e per questo non si deue mouere in tal tempo; nè etandio spasseggiarui per dentro.

*Dell' Aglio. Cap. II.*

**S**I pianta l'Aglio all'Autunno, & alla Primavera. Se'l paese sarà caldo, ò la terra sia arida, & secca, piantisi al principio di Nouembre, il che si faccia anco in terreni esposti al Sole: percioche farà meglio, che piantarlo alla Primavera. Ma essendo la regione fredda, e che nel verno regnino brine, e ghiacci: ouero essendo il terreno piano, basso, ombroso, & humido, differiscasi al Febrato. Et così in tutti i luoghi potrai sicuramente piantarlo con molto auantaggio, & utilità. Ama terra bianca non letamata, & iui (per commune opinione) vien meglio, che piantato in qual altro si voglia terreno. Ma però fa anco bene (come scriue il Crescentio) in altra terra letamata. Vero è, che'l letame (come vogliono alcuni) gli fa nascere alcuni vermiccelli, che gli mangiano le radici, e'l capo, & indi poi ne viene la morte à tutta la gamba. E però meglio è piantarlo in terreni dolci,

dolci, facili da lauorare, & molto ben triti: acciò siano  
 sospesi, e fermentati al modo di spongia, ò carafa d'a-  
 pi, ne' quali gli capi crescono grossi marauigliosamente.  
 Scriue Aristotele, che al tutto si deue piantare in  
 terreno asciutto, & così meglio germinerà, & anco-  
 meno si marcirà. Et questo perche per sua natura è cal-  
 do, & forte, & in se ritiene anco dell'humore, per ilche  
 si gode di terreno simile, & farà meglio, che piantato in  
 terra humida. Si deue sempre piantarlo in tempo dolce,  
 caldo, ò temperato, & chiaro, mettendolo à molle in  
 buon mosto per vn dì auanti il suo piantare, & in tal  
 guisa (come afferma Auerrois) diuenterà più saporito.  
 Et se sarà posto à macerare nel mele, & latte due gior-  
 ni innanzi, che si pianti, sarà migliore, e maggiore. Più  
 crescerà piantato à Luna nuoua, che à Luna scemante.  
 Vero è, che sarà più forte. Anzi dicono gli Agricoltori,  
 che essendo piantato, quando essa Luna sarà sotto terra,  
 e parimente à simil tempo cauato, perderà la sua natural  
 fortezza. Si deue ordinariamente piantare sotto terra,  
 quattro, ò cinque dita, lontano l'vno dall'altro spico,  
 vn palmo: acciò fra mezo si possa zappare. Ilche si fa  
 quando è fuor di terra in tre foglie. Et quanto più spesse  
 fiate sarà zappato: tanto più grossi cresceranno i capi.  
 Cresceranno anco molto grossi (come dice il Crescen-  
 tio) se si calcherà il terreno vn poco discosto doue co-  
 minciano gli agli vscir fuor di terra: percioche tutto il  
 fugo resterà ne i capi. E se tu vserai adacquarli forse, per  
 rispetto del paese molto caldo: ouero per la gran siccità,  
 & arsura del terreno, farai tal opera, in tempo di notte,  
 quando che la terra sarà rinfrescata, satiandoli molto be-  
 ne d'acqua. Percioche se si facesse parcamente tal ada-  
 quamento, il Sole del seguente giorno scaldaria la ter-  
 ra, & insieme si farebbe bollimento: Di modo, che ne  
 patirebbono gli agli fuor di modo. Et il medesimo mo-  
 do di adacquare, si deue vfare anco semper d'intorno à  
 gl arbori, & alle viti. Et questo facciafi due volte alla  
 settimana, si come vederai hauerne bisogno, Di più

se fusse gran caldo, e che'l terreno fusse secco, & arso, e che gli piovessse sopra vna picciola pioggia ( si come io hò detto ne' terreni secchi, & arsi ) non mancar dopò subito di adacquarlo bene: altrimenti gli agli diuenteranno abbrusciati, E mai non mouere cotàl terreno, se non quando è bagnato per tutto temperatamente: altrimenti si farà sterile al modo de' campi, che io hò protestato, che non si arino. Si conserua l'aglio, cauandolo à Luna vecchia, ben maturo, asciutto, & in tempo buono. Facendolo star al Sole, fin che è secco. Tenendolo poi in luogo asciutto, e rimoto dal Sole. Si conserua anco attaccato al fumo, qual però non sia eccessiuo. Ouero posto nella paglia asciutta. Longamente etiamdio si conserua ( per detto di Plinio ) tuffando i capi nell'acqua falsa, che sia tepida, asciugandoli poi bene con diligenza nell'aria: ma à questo modo diuenta sterile per piantare. Per vso poi di cibo, fassi di bonissimo sapore. Trouasi per esperienza, che mangiandosi la radice della bietola rostita sotto le brage, ouero la radice della zedoaria, qual è simile al zenzero, dopò mangiato l'aglio, o altro fortume, non si sente il suo fortume, ò fetore.

*De gli Asparagi. Cap. III.*

**S**I seminano gli Asparagi co'l seme loro: ma meglio è piantar le radici: perciò che faranno più presto frutto. Ne i paesi freddi, & terre grasse, humide, & basse, al Febraro, & al Marzo: come s'offerua in queste bande: ma ne' caldi, & terreni asciutti, & magri, all'Ottobre, e Nouembre, nel crescer della Luna. Amano terreno grasso, facile da lauorare, netto, spongioso, & molto sciolto, & in simil terreno verranno grossi, & molto belli. Desiderano anco la terra cauata molto profonda, & minutissimamente risoluta, & quanto più sotto sarà cauata, tanto, più figlioleranno maggior copia d'occhi, & il frutto diuenterà grosso. E però cauerai (secondo alcuni) primieramente in altezza d'vn piede, e mezo la terra, di

ra, di vaneggia, in vaneggia, ò di porca in porca. Et vi metterai le radici l'vna appresso l'altra: ma, che non si tocchino, & in profondo più, che si può, cuoprendole con la terza parte della medesima terra, sottilissimamente minuzzata, & ridotta in poluere, & sopra mettendola di mano in mano, & non in più quantità: à fine, che'l Sole possa maggiormente trapassare, & à se tirare gli asparagi: non facendoli dopò altro, che tenerli ben netti, & mondi da ogni herba, Caricandoli poi all'Ottobre di letame ben marcito, ouero più tosto (potendosene hauere) di segature di corni, sopra ponendoui delle guscie d'vua in quantità. Gittandogli adosso al seguente Febraro vn' altra terza parte della medesima terra, ben sciolta, al modo detto, e netta da qualunque pietra. Indi caricata similmente all'Ottobre, benissimo di letame, al modo predetto. Gittandoli sopra all'altro Febraro tutta quell'altra terra, che si trouerà cauata, pur minutissimamente lauorata, & zappata, che sia come centre sottilissima: acciò non faccia resistentia alla pullulatione de gli asparagi. Quali per la facilità del tetreno, in tal guisa ridotto, sponteranno fuori con prestezza, & molto ageuolmente. Poi siano tenuti ogni anno ben mondi, & caricati sempre all'Ottobre, di buon letame grasso: Nettandogli anco al Febraro di ogni sterco grosso, da pietre, & da ogni altra cosa, che vi fusse, Non mancando di zapparli, ma non più sotto di quattro dita: acciò che non s'offendino gli asparagi. Il sterco (secondo questi) atto, & buono per letamarli, è quello di caualli, di pecore, di colombi, e di polli: ma marci di più mesi. E' anco grassa, perfetta quella, che si caua dalle cloache. La poluere etandio, che cade dalle grati, quando si battono le lane è molto buona. Ma se tu seminerai il seme, farai (come scriue Catone) à questo modo. Il terreno, nel quale porrai il seme dell'asparago, sia alquanto humido, ouero molto grasso, e diligentemente cauato, coltiuato, & zappato, in modo tale, che la terra sia minutissimamente minucciata. Nella qual farai le arc porche, ò vaneggie di lar-



ghezza tale, che facilmente si possano curare, & liberare dalle herbe senza carcarli co i piedi. Et iui seminerai due, ò tre grani insieme, distanti da gli altri mezzo piede per ogni banda: Quali coprirai colla terra, spargendo poi sopra il letame, & massimamente di pecora, come migliore, per questo effetto. Et appresso l'equinottio di Primavera, come saria à dire d'intorno gli otto, ò dieci di Marzo nasciuto, che sarà il grano dell'asparago, liberalo con diligentia da ogni herba, in modo però, che non si cauino gli asparagi insieme con l'herba. Nell'inuerno del primo anno, che gli hauerai seminati, coprili con strani per difesa del freddo, e nella Primavera seguente zappali bene, & dopò il terzo anno abbrusciali nel principio di Primavera. E nel detto terzo, ò quart'anno coglierai gli asparagi. Dura il tempo di raccogliergli, fin che cominciano andar in semenza. Il seme loro si raccoglie, & è maturo nell' Autunno. Qual raccolto, siano abbrusciate le loro gambe. E dopò quando da nuouo cominceranno nascere gli asparagi, zappali, & letamali. E quando il sparesaro hauerà otto, ò noue anni, e che sarà vecchio, separalo, disponendolo in più luoghi ben coltiuati, ben lauorati, e letamati, commodando le sue radici in fossette con molta diligentia separate vn piede l'vna dall'altra, non mancando poi di coltiuarle al modo predetto, pur negano alcuni douersi muouere le radici dal loro luogo: e se pur paressero troppo spesse, se le scoprino le radici, al principio d'Ottobre, di mano in mano, nettandole bene, e ricuoprirle poi, facendole di gamba in gamba vn capelletto di letame ben marcito, mescolato con altra tanta terra ben minuta: dopo gittandole adosso il resto del terreno, come era prima. Onde facendo ben questo, non solamente si netterà à poco, tutto quel terreno, e tutte quelle radici: ma si vederà anco se saranno intricate insieme. Et ritrouandole l'vna sopra l'altra, si leuino le superflue, e così fresche, si piantino altroue.

*Dell' Assentio, ò Bonmaestro. Cap. II II.*

**N**Asce l'Assentio in ogni aere, ma meglio nel freddo. Desidera terra ben lauorata. Si pianta con barbati, che nascono al piede della madre, & anco con rametti ritorti, e piegati, al Febraro, & Marzo. Se fra le vesti si metterà vn man polo delle sue frondi, non faranno guastate dalle tarme; e meno le roderanne i ratti, e forci.

*Delle Bietole, ouero Herbette. Cap. V.*

**S**Opportano le Bietole qualunque aia: ma diuentaranno migliori in luoghi freddi, che caldi, e da seme vecchio, che nouo. Si seminano di Febraro, di Marzo, & in tutti i tempi della state, massimamente hauendo buon terreno. Amano terra grassissima, ben lauorata, letamata, & humida. Si deono piantare (come dice il Crescentio) lontane dalle cipolle. Percioche ne patiscono molto per la loro vicinità. Desiderano esser spesso fiate curate, & liberate dalle herbe. E se fossero troppo, spesse, siano ratificare, traspiantandole alcroue, essendo di quattro, ò di cinque foglie, imbrattando, & impiastando le loro radici, co'l lactana liquido. Ma se vorrai raccogliere il seme loro, seminale l'Agosto, qual è ottimo tempo per quest'effetto: traspiantandole poi, quanto più presto sarà passato il ghiaccio dell'inuerno, & à questo modo i semi faranno migliori.

*Del Biso. Cap. VI.*

**S**I semina il Biso in diuersi tempi, cioè d'Ottobre, & Nouembre, secondo alcuni, & questo intendasi ne i paesi caldi, e di Genaro, e di Febraro ne i temperati: Ma ne i freddi di Febraro, e di Marzo. E il Biso impatentissimo (come dice Plinio) del freddo. E però  
si deue

si deue seminare in luogo aperto, & al tempo della Primavera, come fanno questi nostri hortolani, quali lo seminano di Febraro, e di Marzo. Desidera terra facile da lauorare, e molto sciolta, e luogo tepido. Patisce molto i vermi, che lo mangiano nelle teghe verdi, & anco secche, il che non si sa di doue proceda. Ma per mio parere giudico, che questo auenga per la dolcezza loro, & per troppo humidità. E però si deue seminare à Luna piena, acciò nasca nella scemante, & in terreno asciutto. Vn mio amico diligentissimo hortolano di Padoua, mi hà affermato, che'l biso non viene rosigato da alcuna sorte di vermi, essendo seminate in tal giorno, che fu la Natiuità del nostro Signor Giesu Christo, l'anno pos-  
simamente passato.

*De' Caoli. ò Verze. Cap. VII.*

**F** Anno bene le verze in ogni aria, ma verso il Mezo-  
di, vengono più presto, ma però poste verso Tra-  
montana (ben che così presto non venghino) sono poi  
più tenere, migliori, & più saporite. Ricercano terra  
grassa, letamata, e massimamente co'l sterco di Asino,  
come migliore (secondo Plinio, & Auicenna) di tutti  
gli altri per questo effetto, e profondamente cauata. Et  
amano più presto la terra mezana, che la creta, ò sabbio-  
ne. Si deono seminare à Luna nuoua: perciò che nasce-  
ranno meglio, e più presto cresceranno: Ma anderanno  
più tosto in semenza. Siano adacquate spesso fiate, fin  
che escono fuor di terra: ma poi non tanto. Si possono  
seminare, & trapiantare in ogni tempo, pur che il ghiac-  
cio, ò il caldo grande non lo vieti. Si traspongono, quan-  
do sono di sei foglie. Et questo si deue fare (essendo pos-  
sibile) in giorno quieto, nuuoloso, & humido, & che  
pioui pioggia minuta. & così appiglieranno ageuolmen-  
te, & farsi questo à due modi, cioè ne i buchi fatti co'l pa-  
lo, e ne i fossatelli, ò solchetti. Auertendo nel traspor-  
le, e massimamente ne i buchi, che si taglino le cime  
delle

delle lor radici, acciò che non si pieghino in sì: mettendole sotto terra, in modo tale, che per niente nen si cuopri la cima, cioè il coresino della pianta: perciò che subito morirebbe. Non accade impiastrarle le radici co'l fango, ò letame liquido, quando si trapiantano (come dice il Crescentio) essendo, che senza questo aiuto facilmente appigliano, ben che qualunque volta mostrino le foglie secche, e tanto più facendosi questo in terreno humido, & in tempo nuuoloso, e piuoso, nondimeno le diligenti donne delle nostre contrade, impiastrano le lor radici, quando le traspongono co'l letame liquido di bue, ò di vacca: & dicono, che più presto vengono, & molto meglio. Il che afferma Columella, anzi dice egli, che impiastrate, che sono le radici, s'inuolgano poi con l'alega, e si piantano, & à questo modo non solamente si cuoceranno presto: ma anco con la loro verdeggiata. Scrive Teofrasto, che seminando fra le verze, la veccia, ò lupini, non si generano rugiole, nè pidocchi: E se ve ne fussero, la poluere del sterco secco di pecora, ò di colombi, mescolata con la cenere di fico, ò di oliuo, gittata sopra, gli scaccieranno tutti, ouero gli ammazzeranno. Il medesimo effetto opererà la decottione delle frondi dell'oliuo, ò di sambuco, sparta sopra leggiermente, in modo di sbruffare. O facciasi fumigatione co'l solfo, e co'l corno di ceruo, ò di capra. Nel tempo di gran secchi, si debbon adacquare, & meglio farà far questo (come dicono alcuni) con l'acqua falsa: Perciò che le verze diuenteranno più tenere, & più saporite. Et più vtile sarà adacquarele di notte, essendo picciole. La poluere della terra falsa, gittata sopra le foglie loro, ò nelle radici, quattro, ò cinque volte, le farà venire grandi con prestezza, e diuenteranno perfette, e saporite. Le lor foglie secche, e forate da vermi, & altri animaletti, nel tempo delle pioggie si leuino via, liberandole spesso fiate dalle herbe, e zappandole souente. Trouasi per esperientia, che tutte quelle verze, che si zappano bene tre Venerdi, l'vno dietro l'altro, diuengono grandi, fresche, & belle marauigliosa;

rauigliosamente. I capucci ricercano terra, come i caoli: ma però aere freddo: perciò che (come scriue il Crescentio) nel caldo, e temperato non si chiudono. Dicono alcuni, che quando si ferrano non si debbano toccarli con le mano in modo alcuno, e massimamente la testa: perciò che subito s'aprono.

*Dei Cappari. Cap. VIII.*

**S**opportano i Cappari qualunque terra, pur vengono meglio nell'asciutta, che nell'humida. Onde si vede, che nascono da se medesimi, ne i muri, e fra le pietre. E perche sono molto singolari, così in menestra, come nelle insalate, & medicine: però si doueria seminare in gran quantità, maggiormente perche non vogliono alcuno lauoro. E ben vero, che la coltiuatione non gli può se non giouare. Se seminano co'l seme in terreni duri, senza adacquamenti, al Marzo, Aprile, Maggio, & à mezo Settembre: ma con barbati alla primavera. Altra coltiuatione non vogliono, saluo, che nell'inverno se gli taglino tutti i rami fino appresso terra, quando si vederà, che siano secchi. Nasceranno più presto, e faranno migliori esposti al Sole, che nell'ombra.

*Del Cardo, cioè Artichio: Cap. IX.*

**S**i semina il Cardo co'l seme al Marzo, in terra ben lauorata, ben letamata, & meglio nella sciolta, e grassa; lontano l'vno dall'altro mezo piede in Luna crescente. Mettendolo sotto terra tre dita, ò meno. Ma auertisci di non mettere i semi alla rouerscia: percioche nascerrebbero deboli, ritorti, & duri. Altri pongono cinque, sei, ò più semi nel circoito di vna spanna di terreno, a ciò facciano vn bel cespuglio, ò gauasso. E così per due piedi lontani da quelli fanno il simigliante Onde auiene, che per la bellezza di cespugli, e larghezza loro, nascono artichocchi grandi come scudelle, con le scorze  
grosse,

grosse, e sostantiose. Ma meglio è piantar i germogli, o pianticelle delle gambe con parte di radici, che poner il seme: percioche fanno più presto frutto. Si traspongono all'Ottobre, lontani l'vno dall'altro tre piedi: à fine, che miglio crescano. A quali prima si taglino le sommità delle radici, e si impiastrino co'l letame liquido bouino, o vacchino, mettendone due, o tre per fossa, qual sia longa vn piede, e mezzo. E nel principio del verno, essendo tempo asciutto, se gli dia del letame mescolato con cenere. Ilqual (essendo piante picciole) sia putrido, e marcito. Tutte quelle gambe da quali hauerai leuato via gli artichiocchi, si debbono appresso terra tagliar via ogni anno. Et meglio sarà far questo nell'hora, che si colgono gli frutti: accioche in vano non affaticano la madre aflitta. Rimouendo anco via i figliuoli: con qualche parte di radice, disponendoli per li spatij, oue vogliamo piantare. La pianta veramente, che si serberà per raccogliere il seme (nettata prima da qualunque gamba, e foglie inutili) si cuopri di sopra, con qualche testo, o altra cosa: accio si difenda dal Sole (dal quale il seme ne patisce sommamente) e dalle pioggie false. Fin che è picciola desidera esser tenuta molto netta dalle herbe, & anco adacquata nel tempo di gran caldi, & secchi. Vogliono alcuni, che nel medesimo giorno, che si pone il seme in terra, si debba adacquare: se però non fosse il terreno humido, affermando, che tale adacquamento vieta, che le talpe, e i topi non mangiano le radici sotto terra co i loro gambi. Non mangino artichiocchi (come dicono alcuni) quelle donne, che lattano: percioche si accaglia il latte nel petto, ilche genera alcune infermità di gran dolore. È meno gli vsino questi, che hanno mangiato latte: essendo, che è cosa molto pericolosa per l'accagliamento, che fanno: anzi il più delle volte è mortale.

## Delle Carotte .      Cap. X.

**S**I feminano le Carotte à Luna noua , di Maggio , ed à Giugno , in terreno ben netto , facile da lauorare , ben letamato , profondamente cruato , & ottimamente minuzzato: à fine, che diuentino grosse di radici . Si debbono zappar con diligentia , e tenerle ben nette da ogni herbà . Al Nouembre poi si cauano , e leuate via le foglie , si conseruano sotto la sabbia , in luogo caldo, come è nelle caneue sotto terrà .

## Delle Cipole .      Cap. XI.

**S**I feminano le Cipolle co'l seme loro , al Febraro , & Marzo , dopò che è passato il gelo . E quando poi sono cresciute alla grossezza d'vna penna da scriuere , si traspiantano doue hanno da stare . Ilche si fa commodamente d'Aprile , di Maggio , ò di Giugno . Mettendole nel traspiantarle lontane l'vna dall'altra vna spanna . A quali prima si taglino le cime delle radici , & si fichino in terra vn dito , & non più sotto . Et anco si taglino , & cimino alquanto le sommità delle foglie : Ma però in tempo , che non pioui : essendo , che l'acqua entrerebbe dentro , & marciria tutta la pianta , per esser la foglia vota , e bugia al modo della Cannella . Se quando si piantano i semi , ò si traspiantano le cipollette , il terreno non farà humido , sia ad ogni modo adacquato su'l tardi , & meglio farà dopò la meza notte , come più volte hò detto , satiandolo bene d'acqua , & ciò facciasì à Luna crescente , come dice Palladio , e così le cipolle diuenteranno più robuste , più grosse , & più humide . Ilche è proprio della bontà loro . Ma facendosi questo à Luna seema , più picciole , e più forti nasceranno . altri dicono , che le cipolle nel fininuir della Luna getmoglionno , e crescono , e nel suo crescer mancano , ilche è contra la natura , & proprietà di essa Luna . Ma à me più piace l'opinione di Palladio :

ladio : effendo , che la Luna nel suo crefcimentò aumen-  
ta l'humore in fe, e quello dà ; & infonde à quefte noftre  
parti inferiori , alle quali è più propinqua d'ogn'altro pia-  
neta , ilche non fa nel suo mancare , anzi lo fcema . Si  
come dottamente fcriue il Pontano , & molti altri , che  
hanno parlato de gl'effetti , e proprietà della predetta Lu-  
na . Ricercanò terra graffa , molto ben coltiuiata , e fciol-  
ta , adacquata , & letamata . Voglionò fpeffe fiaté effer  
zappate , & liberate dalle herbe . Et fe quando faranno  
alquanto crefciute , fe le leueranno tutte le foglie , diuen-  
teranno con i capi molto più groffi , & maggiori , che non  
farebbero quando non fi faceffe tal effetto . Et quefto  
perche tutta la virtù , e fofianza , che fi consumaua nelle  
foglie , & gambi , fi conuertirebbe nella tefta . Ma ciò fi  
faccia in tempo , che fi fperí ferenò per qualche giorno ,  
ouero fi peftino , ò calchino molto bene co'l fondo di  
qualche cefia . Si raccogliono quando fi vede , che fono  
matute , & che più non crefcono . Delle quali le più belle ,  
& groffe fi feminano , ò piantano all'Agofto , per rac-  
cogliere il feme nell'anno fequente , & quando faranno  
in effere , che'l gambo non poffa mantenerfi in piedi , fia-  
no aiutate con qualche baftone , ò pertichetta , acciò non  
cafchino per terra . Il feme poi fi coglie , & è maturo ,  
quando comincia ad effer negro . Le peggiori fi piantano  
per hauerle frefche alla quadragefima . Et le mezzane  
fi raccogliono in buon tempo , & afciutto à Luna fcema ,  
& in luogo ofcuro , & fectò fi conferuano . Ma cauate ,  
che fono fi lafcino prima bene afciugar al Sole , & poi fi  
riponghino . Si conferuano anco ( come dice Plinio )  
nella paglia : La Cipolla mangiandofi cruda , prima fia  
amaccata , ò ftruccata , mettendola poi nell'acqua fredda ,  
& così farà manco forte , & men dannofa .

*Del Cocomero . Cap. XII.*

**S**i feminano il Cocomero di Marzo , e d'Aprile , al  
modo delle Zucche , e Melloni . Defidera terreno  
buono ,



buono, molle, & grasso, & poi che è nasciuto, non si deue (come dice il Crescentio) dargli acqua. Scriuono Aristotile, & Teofrasto, che nasciuti, che sono i cocomeri piccioli, se faranno coperti bene nella terra ridotta in poluere, non solamente diuenteranno maggiori, che non fariano restando scoperti, ma anco molto più teneri. Et se si leueranno via i fiori, che nasceranno, gli cocomeri predetti, meglio, & più presto cresceranno. Et mettendo i loro semi à molle nel latte, ouero nel vino melato, riscerà il frutto dolce assai più del suo solito.

*Del Finocchio. Cap. XIII.*

**S**I semina il Finocchio in diuersi mesi, secondo la qualità de' paesi, in questi nostri luoghi si pone co' seme (qual sia d'un'anno) al Febraro, & Marzo, & si può trapiantare d'ogni tempo. Ama terreno leggiero, arenoso, & facile da lauorare, & iui fa meglio, che in ogni altra sorte di terreno. Il seme posto à molle per vna notte, prima nel latte, ò nell'acqua melata, produrrà il Finocchio, molto dolce. Ma se si metteranno alquanti grani nel fico foratto, qual poi si planti, andi nascerà il finocchio più dolce, e soaue al gusto, che in qualunque altro modo si possa seminare. Taglia anco nel principio del verno tutte le gambe del finocchio, raccolto sino appresso terra, e cuopri il taglio (cioè quelle parti, che restano uella terra) ottimamente col sterco di bue: e di qui uscirà alla Primavera seguente il finocchio dolce, e singolare. Non si deue mai nella seminatione ordinaria porre vn granno, ò due solamente, insieme: percioche nascono le piante troppo sottili, e deboli. E però si mettino otto, ò dieci grani insieme, & così incorporati, & vniti insieme, produrranno germogli grandi, & grossi, da quali nasceranno molti rametti carichi di seme molto buono. Fin tanto che questa pianta è picciola, non si manchi di tenerla ben netta, & continuamente liberata dalle herbe cattive. Si coglie il seme nel principio del Autunno, e serbasi per tre anni,

*De i Gelsomini. Cap. XIII.*

**S**I piantano i Gelsomini alla primauera, con pianticelle, con radici, & anco senza radici, in luogo esposto al Sole, & oue di continuo possano salire in alto. Si conuengono bene nel mezo de gli horti, e ne i cantoni, con volti l'vno dritto l'altro, per bellezza, & ornamento del luogo.

*Del Giglio. Cap. XV.*

**S**I pianta il Giglio (secondo il Crescentio) di Ottobre, e Nouembre, nel terreno grasso, & molto ben lauorato: Mettendo gli suoi, spartiti l'vno dall'altro vna spanna, ouero in piede.

*Della Lattuca. Cap. XVI.*

**S**I femina la Lattuca, quasi in ogni mese, eccetto, che nel tempo del freddo eccessiuo, ma miglior è quella seminatione, che si fa alla primauera, & quando è cresciuta in grandezza di sei foglie, si deue traspiantare, ilche le dà gran miglioramento. Et acciò che più tardi faccia il gambo, & il seme, mettesi vn pezzo di terra, cotta nel suo mezo, & così grauata per tal peso si slargherà, & non potrà crescere in alto. Desidera terra grassa, netta, leggiera, casalina, & molto lauorata, di modo, che sia come poluere. Se quando si traspianterranno le lattuche se le taglieranno le radici troppo lunghe, & faranno impiastrate co'l sterco liquido di vacca, ò di pecora, ouero di capra, diuenteranno assai migliori, & più saporite. Ma auertiscasi, che quando si piantano nel fine dell'Autunno, per vso del verno seguente, di porle in luoghi caldi, appresso qualche muro, verso il Mezodi, oue il Sole vi scaldi di continuo: commodando le porche, ò vaneggie, dal Levante, verso  
L il Po.

il Ponente, quali siano fatte in pendere, facendole alte alla banda di Tramontana, & basse alla parte di Mezzodì: à fine, che il Sole possa meglio battere, e scaldarle. Ilche non si deue fare nella state calda, & secca. Anzi si deono fare piane: acciò meglio tengano in se le pioggie, che vengano allhora rare volte. Lasciando anco i solchi non cauati, ma piani, quasi simili alle vaneggie.

*Del Mellone. Cap. XVII.*

**Q**Velli, che desiderano hauer buoni Melloni, cerchino sopra il tutto seminar buon seme: percioche (come dice quel Poeta) ciascun segue la natura del suo seme.

*Nè si pensi già alcun, che l'arte, e l'opera*

*Possi dal seme rio buon frutto accorre.*

E però elegasi il seme, che non sia più d'un anno dai primi, & vigorosi melloni, che vengono, e nella parte verso la radice, ò pecollo, come più possente. Mettendo sempre à molle tutto il seme, che si deue porre: accioche si semini solamente quello, che andará al fondo dell'acqua, gittando via quello, che rimarrà di sopra, come vano, & da niente. Si semina al Marzo, Aprile, & Maggio, e più tardi, ò più per tempo, secondo la natura del paese, in questi nostri luoghi lo feminiamo di Maggio. Ama paesi, & luoghi caldi, più tosto, che freddi: e seminandosi nelle regioni fredde, piantisi in luoghi, & siti esposti al Sole, e difesi dalla Tramontana, e doue non sia ombra alcuna, viene molto bene nelle terre grasse per natura, e nelle nuoue, e ben riposate. Non vuole terreno letamato da fresco, & massimamente con letame d'animali grossi, come buoi, vacche, caualli, & simili: percioche si corrompe, e guasta la bontà, & odore del Mellone. Ma non hauendo il terreno buono à questo proposito (si come di sopra si è detto) sforzati per molti mesi innanzi, letamare quel terreno, nel quale haue-  
rai destinato seminare, con letame d'animali piccioli,  
come

come farebbe di pecora, e di capra, più tosto, che di grandi: à fine, che s'incorpori bene con la terra, e che perdi quel fetore qual gli leua ogni sapor buono. Ma meglio ancora faria (come dicono alcuni) nel principio dell'inuernata abbrusciarui paglia, strami, lignami, o sterco vecchio, e secco, per farne cenere, spargendola poi nel campo: acciò auanti, che sopra giunga il tempo di piantare, sia molto ben mescolata, & incorporata con la terra. Scriue Palladio con molti altri, che mettendosi i semi per tre di auanti nel vino melato, e latte, lasciandoli poi asciugare, & così secchi piantandosi, nasceranno Melloni soauì, e delicati. E se per molti giorni faranno immersi nelle foglie secche delle rose, produrranno Melloni molto odoriferi, diuenteranno anco pieni di buono odore, se per quattro di staranno i semi à molle nell'acqua rosata, doue sia disfatto il muschio. Desiderano essere tenuti molto netti, & liberi da ogni herba, fin tanto, che nascono i Melloni. Si vfa da questi nostr' hortolani (ilche si deue fare da ciascuno) cimare i germogli di mezo, e le braccia delle mellonare, quando cominciano spandersi, & così la virtù ritirata in se produce il frutto più tosto, & con maggior forza. La bontà del Mellone si conosce quando il picciolo è amaro, la corona, cioè il fiore è duro, & il mellone è graue, & ponderoso. Dicono Aristotele, & Teofrasto, che i cespugli, così di Melloni, come di Cocomeri, si possono conseruare per l'anno seguente, se dopò leuati i frutti, se gli tagliano tutti i rami, o braccia vicini alla radice, cuoprendoli poi bene con la terra molto buona per difesa del ghiaccio dell'inuerno seguente. E questi cespugli nella primavera gitteranno fuori molto più à buon'hora, che non faranno quelli, che co' i semi loro faranno posti. I Meloni, che si vogliono portar fuori della Città, ouero, che vogliamo conseruargli al giorno seguente, siano tagliati alquanto prima, che siano maturi, così con quel poco di tempo si maturerà no perfettamente. Ma che però non si tocchano con ferri; percioche (come dicono

alcuni) più tosto si marciranno, che matureranno. Mangiati co' sale, ò zucchero, ouero cannella, haueranno miglior sapore, & non faranno così mal sani.

*Delle Pastinache, cioè Pestinaglie.*

*Cap. XVIII.*

**S**I seminano le Pastinache d'Agosto, di Febraro, di Marzo, di Maggio, di Giugno, & in altri mesi secondo la qualità de' paese, e la natura del terreno sole, & accompagnate con le carotte; & vogliono le medesime qualità di terreni, & altre cose, che ricercano le carotte. Desiderano terra grassa, sciolta, ben cauata, & ottimamente lauorata. Si deono adacquare subito, che sono seminate, & anco (andando gran caldi, e secchi) vna volta alla settimana, fin tanto, che diuenghino grandette. Seminate nel crescimento della Luna, meglio faranno.

*Del Petrosemolo. Cap. XIX.*

**D**Esidera il Petrosemolo terreno grasso, molto sciolto, ben letamato, con letame marcito, & humido. Si semina co' i seme in diuersi tempi: ma principalmente al Febraro. & al Marzo. Si può seminar insieme con altre herbe, ma meglio da per se. Siminandolo per causa delle foglie si sparga più spesso, e per le radici più raro, si deue sempre metterè à molle in acqua grassa, al modo detto nel trattatto della faua, & ceci: perche nasce tardamente. Il primo anno, che si sparge in terra, produce poco seme, e però si deue tagliare sino appresso terra, aspettando il secondo anno, nel quale gitterà molto seme per raccogliere, qual si conserua per anni cinque. Si può traspiantare quasi in ogni mese. Et traspiantandolo nel terreno buono. profondamente cauato, & minutissimamente risoluto, le radici diuenterranno belle, nette, lunghe, & molto grosse.

*Dei*

## De i Porri. Cap. XX.

**S**i feminano i Porri co'l seme loro in ogni aria, sia freddo, ò caldo. Vogliono terra grassa, facile da lauorare, & ben letamata. Si feminano ne i paesi caldi al Decembre, & Genaro: ma ne i freddi, e temperati, al Febraro, & Marzo, & anco d'Aprile, si come offeruano questi nostri hortolani. Auertendo sempre di lauorar, & zappar ben la terra, oue si gitteranno i semi, letamandola anco con sterco marcito. Et perche tardano assai à nascere, però si deono adacquare bene: acciò più tosto, e meglio vengano fuor di terra. Si traspiantano poi quando sono grossi vn dito, di Maggio, e di Giugno, & al Settembre, & Ottobre, s'arrossano in tempo, che la terra sia di voglia. Si deono farchiare molto bene appresi, che sono: acciò la terra s'intenerisca, nettandoli dalle herbe. E nel traspiantarli si taglino le cime delle foglie, & anco la sommità delle radici, quali siano impiastrate co'l letame liquido, mettendoli lontani quattro, ò cinque dita l'vno dall'altro, ma sempre molto dritti. Dice si, che se si semineranno tre, ò più semi insieme congiunti, & alligati ad vno, nasceranno porri molto piu grandi de gli altri. Et se si metteranno molti semi, nel sterco di capra forato, e così faranno piantati, nasceranno porri di marauigliosa grossezza.

## Della Cicorea, ò Radicchio. Cap. XXI.

**S**i semina il Radicchio in diuersi tempi, ma il proprio è al Febraro, & al Marzo, & si traspianta quasi tutto l'anno, pur che la terra non sia gelata, ò molto secca, & viene meglio traspiantato, che dal suo seme. Ma sempre offeruifi nel spargere il seme, & più anco nel trasportare le radici, che la terra sia molto grassa, putrida, profondamente cauata, & minutissimamente risoluta. Et à questo modo le radici diuenteranno belle, lon-

ghe, nette, & molto grosse, & con poca amaritudine. Et auuertirai per precetto generale, che tutti quei semi, che si spargono per produr radici grosse, come sono rapì, carotte, pestinache, petroselinoli, radici, & simili: vogliono per propria natura il terreno putrido, molto buono, & profondamente cauato, & ottimamente sciolto, & coltiuato.

*Del Rauano. Cap. XXII.*

**S**I diletta il Rauano (come dice il Crescentio) d'aere nuuoloso, auenga, che nasca in ogni aere. Ama (per commune opinione) terra grassa, soluta, sottilmente lauorata, & profondamente cauata. Si semina di Febraro, e di Marzo, ma meglio (come dice Columella) d'Agosto. Altri lo seminano di Marzo, d'Aprile, e di Settembre. Ma (secondo il Crescentio) seminafi al fin di Giugno, e di Luglio, ne i luoghi temperati, ne i luoghi caldi, e secchi, d'Agosto, e di Settembre, dopò la nuoua pioggia. Non mancano altri, che lo seminano d'Aprile, & è buono per Giugno. Et quello, che si semina al Luglio, si raccoglie di Nouembre, e serbafi nella sabbia buono fino alla quadregesima seguente. Scriuono Catone, & Columella, che'l rauano ama la terra ben letaniata, il che negano Plinio, il Crescentio, & altri, anzi dicono essi, che hà in odio il letame, e che perciò si contenta della paglia sopra posta in luogo di quello, si deue zappare spesse volte rincalzandolo molto bene con la terra, & così diuenterà più grosso. Il medesimo effetto opererà (come dice il Crescentio) se gli leuerai via tutte le foglie, lasciandone solamente vna picciola di mezzo, & coprendola spesso con la terra.

## Dei Rosari, e Rose. Cap. XXIII.

**S** Opportano i Rosari qualunque aria, ò terreno, ò sia caldo, ò sia freddo; ma nelle terre calde, & humide diuengono assai migliori, e più continoui, e ne' paesi caldi, doue il verno è piaceuole, si colgono le rose (come dice Plinio) fino à mezo il verno. Vengono meglio nella terra grassa, qual sia mediocrementemente humida, & ben sostantiosa, & anco nella leggiera, che non fanno nel terreno cretoso. Si piantano a due tempi. Nel paese caldo, e nelle terre aride all' Ottobre, e Novembre; ma ne' freddi, & luoghi humidi al Genaro, Feb:aro, & Marzo, & questo tempo offeruisci da noi in questi paesi. Se'l terreno sarà buono da se, non accade letame. Mà essendo magro, e debole, pongasi il molto marcito. Si fa questa piantatione, con pianticelle, radicate, & anco con rametti lunghi vn piede, ne i tempi sopradetti. Ma meglio alla primavera, quando cominciano muouerfi al pullulare, & meglio faranno, & più odorifere faranno le rose, essendo piantate verso il Mezodì, che in altri siti. Si possono anco piantare (come vogliono alcuni) tutto l'inuerno, pur che tutta la pianta sia ben coperta, restando solamente la cima fuor di terra, di longhezza d'vn palmo. Meglio appiglieranno essendo piantati con le radici, che in altro modo. Ma però faccianfi le fosse, ò solchi molto larghi, e lunghi: à fine, che le piante radicate si possano stendere per longo della fossa. A quali si calchi ben la terra sopra, & s'adacquino, fin tanto, che si vederà, che siano bene appresi, se però la terra sarà secca. Non mancando poi di tempo in tempo zapparli, e nettarli dalle herbe, co'l rincalzarli di terra. Si deono anco ogn'anno potar, & liberate per dentro da tutti gli seccumi, & rami rotti, e vecchi, & coltiuiati in tal guisa, dureranno molti anni: Ma se si mancherà di farli questo rimedio, diuenteranno saluatici, & senza rose. Et se pur ne faranno, fa-



ranno picciole, & brutte, & che peggio è, in corto tempo si seccheranno à fatto. E però hanno bisogno di grande potatione, lasciando sempre, che venghi la nuoua pullulatione dalli nuoui rami, che non fiano più alti da terra di tre, ò quattro piedi al più. Nè mai lascia passar vno anno senza bruscarli. Le moschette poi si coltiuano all'istesso modo, lasciandole perciò alquanto più basse nel poterle, & io due volte, tra molte altre, hauendo bruscato di questi moschetti di mia mano, & essendo stato ripreso da alcuni, che faceuano il preto, per hauuerli lasciati così bassi (che inuero non erano sopra terra poco più di duo piedi) affermandomi, che io non haueua hauuto fiori se non in capo di due anni; tuttauia quando venne poi il loro tempo del fiorire, gli mostrai detti moschetti copiosissimi di fiori, i quali vedutoli, rimasero stupidi, & si acquietarono poi in tutto alla mia opinione. Dice Palladio, che se tu farai vna fossa d'intorno à i rosari, già piantati, & fortificati, lontana due palmi dalle lor radici, & in quella gitterai due volte al giorno l'acqua calda, produrranno le rose molto presto. Più oltra se tu gli adacquerai due volte al giorno nella state, faranno le rose (come dice Constantino Cesare Imperatore) nel mese di Genaro. Nè mai mancheranno (come scriue il medesimo) se planterai rosari in ogni mese, letamandoli ne i mesi freddi, & anco, per mio parere, tenendoli ben coperti per difesa delle neui, & brine, che nel verno sogliono venire, & adacquandoli ne i caldi grandi. Dice di più, che le rose faranno molto odorifere, se tu planterai l'aglio appresso i rosari.

*Del Rosmarino. Cap. XXIIII.*

**S**<sup>I</sup> diletta il Rosmarino di luoghi leggieri, sterili, e secchi, e specialmente di siti maritimi. Si pianta con pianticelle diuolte dalle radici della madre con molta terra d'intorno. Ouero con rametti nouelli ritorti. Et questo fassi al Febraro: ma meglio al Marzo, & Aprile.

Dicono

Dicono alcuni, che mettendosi attorno queste pianticelle il bullaccio marcito di due anni, ò almeno d'vno, in poco tempo diuentano bellissime. Si deue piantare sopra il tutto in luoghi, e siti caldi à canto di qualche muro, doue non arriui la Tramontana: percioche non può far bene, nè può patire gran freddi. Non ricerca egli letame, se però non fusse tanto marcito, che fusse come terra: essendo, che si corrompe per quello la bontà, virtù, & il suo buono odore. E per tanto in luogo di letame, pongasi appresso 'e d'intorno buona terra. Si deue adacquare, quando si pianta: acciò meglio s'appigli, e maggiormente piantandosi con rametti senza radici. Dice Plinio, che questa pianta cresce molto, se si le gitta al piede feccia di vino, ò poluere di mattoni.

*Della Saluia. Cap. XXV.*

**S**I pianta la Saluia con pianticelle radicate, & anco con ramuscelli, e cime, d'Ottobre, e Nouembre: ma meglio di Febraro, e di Marzo, & anco d'Aprile. Viene bene ne' luoghi aperti, e caldi, ma non così negli ombrosi, & humidi. Si deue alquanto adacquare, quando si pianta, e maggiormente piantandosi con rametti, ò cime, acciò meglio, e più presto appigli. Gli rametti, ò cime (quando si piantano) siano prima alquanto ritorti con le mani. Se si taglierà al Febraro fino appresso terra, in poco tempo si rinouerà, e diuenterà più bella, più tenera, più folta, che non era prima. Hà la Saluia questa proprietà (come dice il Matthiolo) che beuendo la donna vn gotto del suo succo con vn poco di sale, dopò, che sarà stata separata dall'huomo quattro giorni, e congiogendosi poi con esso lui, subito s'ingrauiderà.

*Delle Scalogne. Cap. XXVI.*

**S**I piantano le Scalogne al Febraro, ò nel principio di Marzo, in terreno molto ben grasso, e così produrranno

ranno molti figliuoli. Scriue il Crescentio, che se tu metterai gli spichi d'aglio nella cipolla forata, e quella p' anterai sopra terra, diuenteranno scalogne. Si conseruano ( come dicono alcuni ) tutto l'anno, essendo poste sotto terra.

*Delle Spinaci. Cap. XXVII.*

**S**i feminano le Spinaci nel mese d'Agosto, & anco di Settembre, & Ottobre per l'inuerno, e per la quattagesima seguente, e di Febraro e di Marzo per l'Aprile, & Maggio. Et anco si possono seminare in altri mesi. Desiderano terra grassa, e ben lavorata. Et quando si colgono vna volta, se si taglia la metà del loro gambo, e l'altra metà l'altra volta, longamente durerà la loro utilità.

*Del Zaffarano, ò Croco. Cap. XXVIII.*

**S**i pianta le cipolle del Zaffarano nel mese di Agosto, quattro dita sotto terra e lontane l'vna dall'altra vna spanna. Si coglie il suo fiore nel far del dì,

*Delle Zucche. Cap. XXIX.*

**Q**Velli, che desiderano raccogliere Zucche longhe, auertiscano seminat il seme ritrouato nel collo, e chi larghe le vorranno, piglino quello, che sarà nel fondo: percioche tale è la lor natura. Si deono sempre tenere per semenza quelle zucche, che nascono prima, & che più appressò la radice si ritrouano: percioche hanno più virtù, & vigore. Auertendo metter in molle per vna notte tutto quel seme, che si deue seminare in vn vaso pieno d'acqua: à fine, che si semini solamente quello, che andrà al fondo, gittando via il restante, come inutile, e vano. Meglio anco farà metterlo à macerare nel latte, o acqua melata: percioche le zucche nasceranno dolci, e deli.

e delicate. Si sparge in terra nel mese d'Aprile, e nel principio di Maggio, quando è passato il freddo, ilqual offende le zucche nasciute grandemente. E perciò dubitando di freddo, ouero piantando più a buon'hora, facciasì questa semina:ione in luoghi caldi, & sposti al Sole. Desidera terra grassa, humida, e ben lauorata, & letamata. Si pone in pozze lontane l'vna dall'altra quattro piedi, mettendo per ogni pozza otto, o dieci semi, quali nasciuti se fussero troppo spessi si potranno traspiantare in altri luoghi, quando faranno di tre, o quattro foglie. Et acioche meglio, e con maggior forza nascano, si deuè mescolar il letame con la terra, adacquandoli, fin che faranno nasciute le zucche, del che se ne godono molto, e diuengono migliori. Quando poi faranno ben nasciute, & alquanto eleuate da terra, siano zappate, & anco ben d'intorno rincalzate di terra. Et andando gran secchi, e caldi, non si manchi nell'adacquarle soauemente. Et se al principio la terra non fusse stata ben cauata sotto, all'hora, quando cominciano à crescere, si caui bene per tutto d'intorno profondamente, accioche possino stender le radici da ogni banda, & fortificarsi bene. Et perche le zucche sono auide della sublimità, cioè di salir in alto: per tanto, quando faranno cresciute, si faccia di sopra vna copertura à modo di pergola, d'altezza di cinque piedi, porgendole aiuto all'ascendere, & al rampinare, con pali, quali habbiano gli suoi rametti alquanto troncati, facendo, che i rami fogliuti delle zucche stiano di sopra, per difesa delle zucche, che staranno di sotto. S'offerua da i pratici hortolani, cimar i capi principali, e più grossi delle zucche, di melloni, e di cocomeri, & à questo modo generano rami, quali producono più presto le zucche. Questi medesimi semi di zucche (oltre il detto modo) si feminano anco ad vn'altra via, & è tale. Metti il letame cauato dalle stalle, in qualche pignatta di terra, sopra il qual pongasi terra molto ben trita, & in quella gli planterai, quale nasceranno presto, per rispetto  
del

del caldo fumo del letame, e poi che faranno nasciuti, siano difesi dalla rugiada della notte, con qualche copertura, ouero co'l mettergli al coperto in luogo caldo, e quando poi faranno cresciuti vn poco, si trasponghino incontinente, con vn poco di quella terra, e letame, oue vorrai, che di contrinouo star debbano. Dice il Crescentio, che se tu metterai vn vaso pien d'acqua à ponto sotto il cocomero, ò citriolo, ò sotto la zucca, tutte queste cose cresceranno longhe fin quasi su l'acqua. Ma sopra il tutto auertiscasi, e tengasi bene à mente (come dice il Crescentio) che tutte quelle sorti d'herbe, che si seminano ne gli horti, si debbano spargere in terra à Luna crescente: acciò nascano bene con nostra vtilità. E questo perche rare volte è buona quella seminatione, che si fa à Luna scema, Et accioche i semi hortali si conseruino illesi, & liberi dalla molestia di vermi, rugiole, & d'altri animaletti, mettili à seccare (come dice Palladio) nelle coperte delle bisse scudellare, ouero gallane. Di più tutti i semi d'ogni sorte, così hortali, come di campi faranno sicuri da tutti i mali, & vermi, se prima faranno macerati (come dice esso Palladio) nelle radici trite, e minute delli cocomeri saluatici. Altri vi aggiungono il succo dell'herba sedo, ò sempreuiua, & il caligine del camino. Più oltra, dice il medesimo Palladio, & anco Plinio (ma io la tengo per cosa ridicolosa) che posta nell'horto vna testa di caualla, non vergine, senza carne, cioè l'osso solo, ouero d'asina, gli semi si conserueranno sicuri, come di sopra. E credesi, che questa testa faccia abundant, & fruttuosa molto, tutte quelle cose, che le sono dauanti.

*Il fine del Terzo Libro.*

TRAT.



# TRATTATO

DI AGRICOLTURA

DI M.

AFRICO CLEMENTE

PADOVANO.

LIBRO QVARTO.

*Nel qual si tratta delle viti, dell'vna, &  
de i vini, Cap. I.*

**N**Auendo io veduto nelli giorni passati molti huomini con sommo studio faticarsi, in sciegliere, piantare, & coltiuare quella degra, & nobil pianta, che la madre natura à gloria sua, & à beneficio de' mortali, hà largamente prodotto, qual vite s'addimanda: con finale intentione di sostentar se medesimi, & gli loro posterì, co'l licore suauissimo di quella. Et per non saper la sua natura, & proprietà, erraua-

errauano graueamente in tale lettione, occupando i loro terreni di farmenti, più tosto degni di fuoco, che di piantatione. La onde considerando la somma eccellenza del delicatissimo fugo, che indi ne viene, vero fondamento della vita nostra, rallegatore del cuore, regeneratore delli spiriti, & potentissimo ristauratore delle forze, & operationi corporali, & che non vi è pianta alcuna, dalla terra generata, che piantandosi, & coltiuandosi, con ragioni apporti all'huomo più vtile, e maggior guadagno di questa, non già senza cagione, essendo ella primieramente piantata dal nostro primo padre agricoltor Noè: però deliberai ad honor, e gloria sua, & ad ammaestramento, & chiarezza di quei, che non fanno mandar in luce il presente quarto Libro, tratto dalla fonte de' più famosi, & eccellenti scrittori, che sopra ciò hanno pienamente ragionato, & dalla esperienza istessa. A fine, che nell'auenire la loro fatica non sia più vana, ma sopra ogn'altra opera fruttuosissima. Et acciò che meglio, e più sicuramente possino in ogni tempo il tutto operare à loro satisfattione, & vtilità, conoscendo la natura, & proprietà di così gloriosa pianta in ogni sua età, hò voluto spartitamente trattarne, cominciando dal magliuolo, come primo, & più importante di tutto il resto.

*Delli magliuoli, ò rasoli, & quai si deono eleggere per piantare, acciò siano fruttuosissimi.*

*Cap. II.*

**S**I piantano le viti à quattro modi, cioè con magliuoli, ò rasoli, con propagini, o arfossi, con nestamenti, ò calmi, ò con vinacciuoli, cioè granelle d'vua. Ma di queste non ne parlerò, perche le viti, che indi vengono sono saluatiche, e di tarda venuta. Dirò prima il modo del piattar con rasoli, ricordando quali siano migliori, & in qual parte della vite si debbano pigliare, con molti auisi sopra ciò molto utili. Le viti in tre  
ma-

maniere s'acconciano, ò s'accompagnano con gli alberi, ouero con pali accomodate in pergole insieme con latolelle, ò che da per se stano in piedi. Ma di queste, che da per se stanno, non intendo longamente trattarne, perche quantunque se ne trouino in molti colli, non vi é però quella quantità, ch'è delle altre di sopra dette. Ma non refterò già di questi ( lasciamo il primo magliuolo più propinquo alla radice per produr l'vua nell'anno seguente, purché sia bello, e carico di frutto ) si leuino quei di mezzo, tra questo tralasciato, e l'vltimo, quali siano grossi conuencuolmente, e spessi di gemme, & che in quel medesimo anno habbiano fatto molti graspi d'vua. Et quando non hauessero frutto, non si piantino in modo alcuno, ma si piglino de gli altri fruttuosi. Percioche si vede, che molti alberi, & viti, benché siano molto fecondi: nondimeno traspiantati, che sono, spesse volte restano infruttuosi. Se questi tali adunque tal volta mancano, che faranno quelli trasposti sterili, senza frutto? Et questo poco basti hauer auerito quanto à questo. Hor dunque fa bisogno, che di quell'altre, come di quelle, delle quali ve n'è copia assai maggiore, facciamo più longo ragionamento. Dico per tanto, che quelle, che s'appoggiano a gli alberi, si bruscino lasciando gli capi pendenti in giù, ouero parte di quelli. ( secondo la bontà della terra, e delle viti ) si tirano per longo della posticcia, ò pianta, legandoli con gli alberi vicini, oueramente si tirano, e legano per trauerso del campo con pali forcelluti. Et questo medesimo ordine s'offerua anco nelle viti accomodate con pali. Da questi capi in questa guisa pendenti, ò tirati nascono molti pampini alla primauera seguente, alcuni con molta vua, alcuni con poca, & alcuni senza. Gli primi due pampani più propinqui al tronco, si lasciano per generar l'vua, e per produr altri capi nell'anno seguente, ouero vn solo, il più possente, quando la vite si trouasse molto debole, ò giouinetta, ò troppo vecchia. Ma gli magliuoli, ò rasoli, che intendiamo pigliare per piantarli



tarli per seme, cioè per principio di vite, si eleggano nel mezzo lontani dal duro, cinque, o sei occhi, come faria a dire per effempio, che detto capo haueſſe prodotto vndeci, o dodeci pampani, in tal caſo ſi pigli il ſeſto pampano; ma che però ſia naſciuto dalla parte del pedale, ben generatiua, e fertile, qual ſia tondo, ſaldo, verde, alquanto groſſo, & ſpeſſo di gemme, e che in quel medefimo anno habbia fatto molto frutto. Et queſto tale manco falliſce d'ogn'altro magliuolo. Anzi eſſendo traſpiantato, o incalmato, fa frutti abbondantiſſimamente. Percioche eſſendo bello, e carico di vua, per quel poco di paſſaggio, o tranſito, che fa l'humore, & la virtù della terra per andar al ſuo fine, cioè all'vltimo pampano: qual farà adunque la copia di graſpi d'vua, che produrrà egli eſſendo traſpoſto in altro luogo buono, ouero incalmato; oue tutta la ſuſtanza terrena in ſe ſolo ci peruenga, e finiſca? Et ſe queſto tal magliuolo mancaſſe di queſte qualità ſopra dichiarate, ſi piglino gli altri a quello vicini, che di quelli ſiano ornati. Si poſſono anco elegger quei magliuoli, che ſono nella ſommità delle viti, cioè gli vltimi naſciuti al fine del capo dell'anno paſſato, quali ſi appigliano incontanente, producendo poi molto frutto; ma però inuechiano in curto tempo. Nè per queſto (per detto di Columella) ſi debbano comendare per buoni, benchè ſi veggano copioſi di materia, e carichi di frutto, percioche queſto non naſce da innata fertilità, che ſia ne' pampani, ma per opportunità del luogo, al quale tutto l'humore, & alimento della terra, paſſando tutte le altre parti, ci peruiene, come al ſuo fine, & iui ſi ferma, e conſumafi. Nondimeno queſti à me piacciono molto, percioche più preſto vengono, & producono il frutto prima de' gli altri, & gli eleggo volentieri, purchè non ſia biſogno arfoſſarli, doue ſi trouano Et purchè, ſopra il tutto, ſiano bene carichi d'vua, & altrimenti nò.

*De quali viti si eleggano questi rasoli, & con che auertenze. Cap. III.*

**T**Viti questi rasoli, che piantare intendiamo, si toglino sopra il tutto da vite perfetta, cioè nè giouenetta, nè vecchia, & fecondissima, qual habbia prodotto molto frutto, almeno per quattro anni continoui. Nè mai si deue hauer riguardo alla bellezza del magliuolo, essendo egli senza frutto. Percioche se salisce spesso volte il fertile, & molto secondo (come hò detto) maggiormente si deue dubitare del sterile, e senza frutto. Schiuiamoci anco pigliar di quei, che sono nasciuti nella gamba, e meno quei, che sono prossimi alla cima: percioche sono inutili. E per alcun modo non si faccia di vn capo (auengna, che sia longhissimo, e grosso) più d'vn magliuolo. Essendo, che da sei, ò sette occhi in sù, tutto il resto è riputato sterile. Et questa è la ragione, che oltre questo numero di gemme, ouero occhi, non nascono graspi d'vua di forte alcuna. Essendo, che quella parte del capo, fino al numero di detti occhi, è applicato à far l'vua, & il resto à generar legno, pampani, & foglie, & questo, perche la sua natura non può più, perciò che alla vite non vi è cosa più graue, & faticosa, che il produr l'vua, qual è il suo parto, & quanto più la vite, & og'altra pianta fa molto frutto, tanto più presto s'inuещiano. E però chi vuolè foglie, piante doue vengono, chi legne, doue nascono, e chi desidera hauer frutto, piante in quella parte, oue nascono l'vua. Et accioche con prestezza, e sicuramente senza errare si possono pigliargli al tempo debito, siano segnati nella vendemia. Con stroppaggini gialli, ò rossi, ouero con filo dello istesso colore, ligandoli di vno in vno, acciò nel tagliarli non si faccia errore, pigliandone vno per l'altro. Et sempre si habbia l'occhio in elegger i rasoli per piantare dalle viti de proprij paesi, & di terreni simili: à fine, che non patiscano per la mutatione del luogo, e diuersità

M

della

della terra. Et questa è la vera regola nel far, che i rasoli presta, & facilmente s'appiglino.

*A che modo si deono piantare i rasoli, cioè, ò con parte del capo vecchio, ò pur tutti del nuouo, & à che modo si conseruano verdi. Cap. II II.*

**M**A perche il mostrar quai magliuoli si debino leuare, & in che tempo, & il non dire, come si habbino à piantare: oltra, che la fatica mia sarebbe riputata vana, ferei anco tenuto per sciocco. Però dico, che in doi modi si piantano, cioè con parte del vecchio famento, ouero senza, ma per opinion della maggior parte, miglior è il primo modo. A quali si lascia solamente l'ochio, ò nodo del vecchio, doue dipende il nouo famento, ò capo. Ma piantisi, come si voglia, offeruifi sempre piantarli più freschi, che si può: percioche più presto s'vniranno con la terra. E se per qualche causa non si potrà effeguire tal opera, si debbono coprire bene sotto terra, in luogo, oue non patiscino pioggia, nè vento, acciò si conseruino freschi, e co'l loro vigore. Altri gli conseruano freschi, sotterrandoli nella lor propria terra, oue erano prima, laqual non sia nè humida, nè arida. Altri gli mettono in vna botte, che non habbia humore, mettendoui sotto, e sopra della terra, & bruttandola con fango: acciò non vi possa penetrare vento, nè aria. Ma siano, ò freschi, ò già molti giorni tagliati, sempre offeruifi di mettergli vna notte in molle nell'acqua, auanti, che si piantino: vero è, chese fossero stati longamente in secco, cioè, che fosse assai tempo, che fossero stati tagliati, si debbano lasciare nell'acqua per più giorni: acciò ringioueniscino. Mettasi anco à mente di non piantarli mai, quando haueranno germinato: percioche si corrouerebbono, se però la terra non fosse molto grassa, e lufuriante.

*In quanti luoghi, & con quali auertimenti si piantino  
i rasoli, così nel seminario, come nel  
campo. Cap. V.*

**S**I piantano questi rasoli, ò nel seminario per traspiantarli poi à tempo debito (ilche è più uale d'ogn'altro modo, che si possa trouare) ò ne i campi, oue hanno da star di continuo, se si planteranno nel seminario, auertiscasi (se possibile è) che'l sia di quella medesima natura, e qualità, che farà la terra, oue gli hauerai tagliati. Percioche auezzi in quella con maggior facilità s'appiglieranno, & anderanno presto innanzi, & anco sia simile à quella, oue si debbano trasporre, ouero poco inanco buona. Nè si faccia questo seminario in terreno debolissimo, essendo, che per la maggior parte morirebbono, e quelli pochi, che uiuessero tardamente si potranno traspiantare. Sia adunque la terra del seminario della medesima qualità, e bontà, che farà quella, oue si traspiantaranno i rasoli radicati, ouero à quella simile, e più tosto alquanto più debole, che più grassa, percioche mutandosi luogo di buono in migliore, le piante meglio crescono, & diuengono fruttuose.

*A che modo, & con che ordine si deono piantare  
questi rasoli. Cap. VI.*

**I**L modo del piantare tal magliuol è tale. Taglia il rasolo bagnato, al modo detto, con acutissimo cortello, vicino al nodo, lasciando solamente quell'occhio del vecchio, doue dipende il nuouo capo, in modo però tale, che non s'offendi esso occhio, & incontanente impiastralo nella parte, che uà posta in terra, co'l sterco liquido di bue, accommodato in vna secchia alta vn piede, & inezo, pieno di sterco bouino, ò vacchino, mescolato con l'acqua di letamari, se vi sono, se non di quella di fosse esposta al Sole, & allhora ficcalo dritto senza alcuna

tortura, & offesa, nel terreno profondamente cauato, sottilmente lauorato, & ben letamato, coprendo sotto terra, non meno di quattro occhi, e lasciandone sopra solamente dui, gittando via il restante, come inutile, & infruttuoso. Lasciando il spatio d'un piede tra le piante, e tre piedi tra l'un filo, e l'altro de' magliuoli. Et sappi, che questo letame liquido bouino, è potente rimedio alle viti (come dice Constantino Cesare Imperatore) contra i vermi. Quando poi faranno appresi, siano spesso spampinati con mano, & non con ferri, leuando via le materie, cioè i pampanetti per lungo, per minor offesa della madre. Et questo sfrondare si fa à fine, che gli magliuoli non nutricano più pampani di quello, che se gli conuiene. Per ilche pigliano poi quel beneficio, che sente quello, che si ritroua rimanere solo ad vna mensa carica lieuelemente di viuande, doue erano quattro insieme: onde cibandosi poi largamente, cresce, & s'ingrossa con prestezza marauigliosa, & apporta grande, & continoua allegrezza al suo coltore, zappandoli ogni mese, & più anco, & infrascandoli con piantoncelli co i loro rametti, alquanto troncati, ma che non facciano radici: accioche tutto il nodrimento vadi alli magliuoli, passati poi due anni, si potino, e quando haueranno compiuto tre anni, si traspongano, doue star debbano di continuo, e tal modo di piantare si deue fare (per opinion commune) nel crescimento della Luna, in hore, che non soffiano venti freddi, e specialmente Borea vento Settentrionale,

*A quali, & quanti tempi, & con qual  
differentie si piantino questi ra-  
soli. Cap. VII.*

**S**I piantano questi rasoli à dui tempi, cioè allo Autunno, & alla Primavera, con differentia tale, che essendo il paese caldo, ò il terreno asciutto, secco, ò di monte, doue manchi l'humore (si come si deue fare in questi nostri colli) si faccia l'Autunno, cioè da mezo  
Otto:

Ottobre, infino per tutto Nouembre: acciò nel verno seguente si possano radicare, per le molte pioggie, che sogliono venire, & molto giouerà far ad ogn'vno vn capelletto di cannauera, per difesa della loro verdezza, contra il freddo del verno. Ma se la regione sarà fredda, ò che i luoghi siano grassi, piani, & humidi (come è la maggior parte di questi nostri paesi piani, farassì più vtilmente alla Primavera, da mezzo Febraro, infino al principio di Aprile. Ma sopra il tutto auertiscasi nel piantare all'Autunno, che gli rasoli habbiano gittato via le foglie, & siano ben maturi, & indurati. Percioche se fossero piantati frondosi, e verdi si corromperiano, e marcirebbono per lotroppo humor loro, se veramente gli planterai ne' campi, ouero in altri luoghi, con animo di non mouerli più (oltre le predette osseruazioni) si ricercano alcune altre cure, & auertenze, essendo, che ogni vno, che hà da star, & habitar in qualche casa, ò altro luogo, fino all'vltimo di sua vita, si sforza con ogni suo potere, & ingegno, fortificarli, & accomodarli talmente, che contra ogni ingiuria de' venti, pioggie, freddo, caldo, & ogn'altro contrario si possa gagliardamente difendere: il che si deue anco fare ad ogni pianta. Si pongano adunque in terreno facile da lauorare, sciolto, ottimamente coltiuato, lauorato, & letamato: con letame vacchio, putrido, & bene marcito, ouero con bullazzo di duo anni, marcito bene, ouero con fauali maturi, ouero grasse putride, essendo, che in vano si piantano viti nel terreno debole, magro, se non si mette letame, e terra grassa nel fondo della fossa, piantandoli

tanto sotto, che non vi resti sal-

uo, che vn'occhio sopra ter-

ra, con gli modi, & au-

uertenze, che nel se-

guente Capitolo

si diran-

no.

∴

M 3

Quali

*Qualifiano le fosse , doue si deono piantare questi rasoli: Cap. VIII.*

**M**A sopra ogn' altra cosa ricordati questo , che gli predetti magliuoli fanno per natura radici picciole , e sottili , e per questo non si possono allargare , se non tanto , quanto vi è mossa la terra , ò poco più , e perciò tal sarà il frutto , che ne coglierai da quelli , qual sarà la fossa , nella quale saranno posti . E maggiormente , quando fussero piantati in terreni forti , duri , & cretosi . Adunque facciasi profonda , e larga più , che si può , se però non vi sorgesse l'acqua . Et se sotto vi fusse il terreno cattiuo , pongasi del buono , risoluendo benissimo la terra , co' l' mescolarui letame marcito , e putrido , ouero bullaccio molto marcito , ò vinaccie , e terra grassissima . Et à questo modo piglieranno tal fondamento radicale , che dopò produrranno tanto frutto , che tu ti marauigliarai . Massimamente hauendo seruato l'ordine per me sopra dichiarato nell'electione de i magliuoli . Vogliono alcuni , che i rasoli si piantino torti , e che la tortura sia fatta nell'occhio , ma che non ecceda vn palmo , ò vn palmo , e mezzo , e che'l resto del magliuolo si ponghi dritto , affermando , che più presto fanno le radici , cauando ben la terra , che vā più sotto : perciò che quanto è più stretta la pianta della terra , tanto più presto met. e le radici , & è più sicura dal vento , e dall'aria , & questi magliuoli rappigliandosi , riescono migliori delle altre viti , che si pongono con radici : ma che la terra sia alquanto humida , & facile da lauorare . Nè mai si ritorni nella fossa , ò buca , il terreno , che hauerai cauato : perche è freddo , e crudo per sua natura , si che non hà virtù nè di cibare , nè di radicare , si come hà quella di sopra via , è però piglia questa di quà , e di là , doue vedrai , che sia migliore , laquale per esser colta dal freddo , & dal caldo , & dall'aria , e piogge , bene stagionata , fa presta , & gagliarda operatione , si come si desidera . Ma meglio sarà

farà anco hauer altra terra eletta, & bene ingrassata, iui per tale effetto preparata. Nondimeno à me non piace questo modo di piantar torto: perciò che, ò si pone il magliuolo troppo poco sotto: il che è di poca vtilità al padrone, & di cortà vita alla pianta, aggiongendoui l'offesa sua, ouero (mettendosi profondamente) resta sotto terra tutta la parte del rasolo fruttuosa, di modo, che si forma la vite da gli occhi sterili del magliuolo (il che si schiui al tutto) & indi poco frutto si raccoglie. E però pongasi dritto. Si potrà forse far questo nel seminario, ouero nel terreno, il cui fondo fusse molto cattiuo; acciò più facilmente tiri à se l'humore per la generatione delle radici. Essendo, che in questi luoghi non si deue fondar troppo sotto. E sempre attendisi, che le radici habbiano buon cibo (il che è la grassa terra co i letami) acciò meglio possino mantenere il tronco, & rami con gli lor fruti.

*Quanto profondi si piantino detti rasoli, e con quali aiuti. Cap. IX.*

**S**I deonò adunque piantare questi rasoli ne i campi più profondi, che nel seminario: accioche maggiormente si fermino in giù con molte radici, lontani l'vno dall'altro vn piede, e mezzo, ò due, si come parerà al piantatore. E questo intendisi, mettendo li pali appresso, che non piglino, lasciando però le buche, ò solchi, alquanto caui, di modo, che à pena restino sopra terra vno, ò dui occhi al più. Ritornando poi la terra nelle buche, di tēpo in tempo, si come cresceranno quei dui occhi, & in capo di duo, ò tre anni, cresciuti, che saranno di grossezza, & di longhezza, se gli arrosserai iui con diligentia, certamente non gitterai via la spesa. Si possono anco piantare due insieme, quali però siano d'vna medesima specie, e natura: à fine, che se vno vi morisse, l'altro vi rimanga, & quando tutti due appigliaffero, si leui via il peggiore, sostentando con larghi legami, e frasconi, quello che vi rimarrà. Dice Constantino Cesare Imperatore, che spar-  
M 4 gendo



gedno alle radici del magliuolo (quando si pianta) le ghiande diſrouere rotte alla grandezza delle faue, ſi darà vtilità alla abondanza del frutto, & alla vetuſtà del vino, e le vinaccie faranno più preſto ſpargere le radici alle viti d'ogn'altro rimedio, inettendole però meſcolate con buona terra, e ſterco ben marcito nel fondo della foſſa. Le quali graſpe d'vua (oltre la produzzione delle radici) teneranno anco le viti calde nel freddo, & humido verno, e nella ſtate daranno alle piante nodrimento, & humore. Ma con auertenza tale, che alle viti nere (come vogliono la maggior parte) ſi pongano vinaccie bianche, & alle bianche, vinaccie nere. Vero è, che alcuni non ſi curano di queſta varietà. E queſte vinaccie non ſolamente ſono mirabili, poſte d'intorno à i raſoli: ma, etiaudio ſono perfette ad ogni altra vite, coſì giouene, come vecchia.

*Quali rimedij vogliono detti raſoli piantati, che ſono  
& quai gouerni: acciò preſto ſ'ingroſſino. Cap. X.*

**I**L gouerno veramente, che ſi deue hauere di intorno à queſti magliuoli, ſi hà detto alquanto di ſopra, nondimeno ſi dirà anco più diſuſamente. Piantati, che gli hauerai, non laſcierai, ſe non due occhi, ouer vno per ciaſcuno, ſopra terra, e quando i germogli faranno lunghi vn dito, leuerai via, il men bello, con le dita, e non con ferri, mondando poi quel, che reſta da ogni altro germoglio, che gittaſſe fuori, facendo queſto al Maggio, e più ancora, finche quell'occhio, ò pampano farà fatto lungo, perche allhora più non germoglierà. Poi alla primanera ſeguente taglierai via quel poco di legnetto vecchio, che auanza ſopra con vn cortellaecino ben tagliente: accioche crefcendo la gamba, e quello di compagnia, diuengano vna medefima verga, non mancando di zappargli ogni meſe, cominciando al Febraro, ſin per tutto Ottobre, ritornando il loro proprio terreno d'in-

d'intorno al Maggio, fino per tutto Agosto, per difesa del caldo grande, colmandoli poi bene co'l versuro, innanzi il verno, aprendogli anco fuori con quello alla Primavera, zappandogli, e nettandogli allhora benissimo, co'l tagliar via tutte le radici, che faranno quasi sopra terra, ma lunghi vn dito dalla gamba: perche partirebbono, quando si tagliassero appresso la madre, e massimamente chi facesse questo ne i tempi del gran caldo. Mettendo al Febraro doi paletti co i ramuscelli troncati: à fine, che quei pampani rampinino di tempo in tempo. Poi al Marzo seguente gli taglierai nel nuouo sopra duo occhi, e dopò metterai quei paletti, che ti pareranno necessarij per sostentarli secondo l'ordinario. E come quei duo occhi faranno lunghi vn dito, gitterai via il più debole. Ma se la gamba sarà potente, li lascerai tutti doi, tenendoli ben netti da ogni altro pampano, che germogliasse, tagliando via quel legnetto, che auanzerà di sopra: acciò (come hò detto) quello, e la gamba diuentino vna sola pianta. Al Febraro poi, ò Marzo seguente, essendo stati zappati, & gouernati di tempo in tempo, al modo sopradetto, sicuramente potrai tirar vno, ò due capi per gamba, secondo, che faranno possenti, & dopò di anno in anno accrescerai gli capi quanto abonderanno di forze.

*A che modo questi rasoli produrranno l'uua senza granelle, & anco graspi con grani di varij colori. Cap. XI.*

**E**T se nel piantar questi magliuoli, desideri alleuarne, che producano l'uua senza granelle, fendili per mezo vguualmente, senza alcuna offesa delle gemme, indicaua tutta la midolla, è dopò legali insieme, in modo però, che gli occhi non si cuoprino, e così letamati piantali, non mancando di adacquarli, quando poi cominceranno à far gli pampani, zappali spesso volte: e così queste viti accresciute produrranno l'uua  
(come

( come dicono Columella , Palladio , & Constantino Cesare Imperatore ) senza vinaccioli . Nondimeno essi Palladio , & Constantino Cesare , vogliono , che si faccia la fissura solamente nella parte del magliuolo , che v'è fitta in terra , & che la legatura si faccia con carta bagnata . Più oltre , prendi quattro , o cinque rasoli di varie sorti , & accopiali insieme con diligenza , & legati , ponili stretti in cannone di terra , o in corno voto , ma che appaiono fuori del cannone , o corno , slegale dopò incessi nella fossa , o buca , coprili di terra letamata , & adacquali , finche menteranno le gemme ; quando poi saranno vniti , e diuenuti , come vn corpo , rotto il cannone , segherai d'intorno al mezo la vite , oue ti parerà , che meglio sia vnita , e stretta , coprila poi con terra minuta alta tre dita sopra il taglio , quando poi il tronco hauerà germinato , lascerai due germi , o pampani , leuando via gli altri , e così da questi capi nasceranno grapi d'vua ( come dice Columella ) con grani di varie sorti , e colore . Il medesimo effetto farà ( come dice Constantino Cesare Imperatore ) se fenderai per mezo due capi di specie diuerse , hauendo cura , che la fissura non tocchi gli occhi , e che niente della midolla caschi , congiungendo poi l'vno con l'altro , di modo , che gliocchi si scontrino , e talmente si accostino , che diuenghino come vn solo , stringendo poi strettamente con carta i farmenti fessi , e poi coprendoli con terra tenacissima , e così piantandoli , e fra tre , quattro , o cinque dì , adacquandoli , continuando tal adacquamento ogni terzo , quarto , o quinto dì , fin che produchino il germe .

*Il fine del trattato de' magliuoli .*

*Della*

*Della propagine, oer arfossò. Cap. XII.*

**T**Re sono i modi regolarmente di propaginare, ò d'arfossare le viti. Il primo quando la verga dalla madre genera a (qual noi chiamiamo sacca, ò tirella) si mette nel solpo. Il secondo, quando si stende, e piega la vite vecchia, diuidendo i suoi capi in mupali. Il terzo è, quando la vite vecchia si fende in due, ò tre parti per condurla a diuersi ordini. Ma à questo modo la vite tardi piglia vigore. Percioche essendo diuisa perde la midolla, la qual (come dice Plinio) è l'anima della pianta. Vi è anco il quarto modo qual si fa ne i capi nasciuti, appressò la radice della vite, quali s'addimandano bastardi. Ma perche questi sono per la maggior parte infruttuosi, e sterili, però non laudo, che si facciano, anzi si leuino via per forza con mano. Vero è, che se la vite fusse vecchia, di modo, che bisognasse per questa via rinouarla, si potrà tollerare questa propagine. Ma non farà però mai così fruttuosa, come quella, che si farà dal capo bello, e carico di frutto nasciuto in capo della tirella sopradetta.

*A che modo s'arfossa il capo della tirella dell'anno passato, co'l suo gouerno. Cap. XIII.*

**Q**uando arfosserei la verga, cioè il capo della tirella, auertirai, che sia bello, e che nella vendemmia passata habbia prodotto molta uua, & all'hora concorrendoui queste qualità, farai la fossa larga per ogni via tre piedi, e profonda vno, e mezzo nel terreno piano, e due nel monte, & quanto più sarà il loco asciutto, & arido, tanto più profondamente si caui. E questo intendasi, quando in l'arfossò douesse star di continuo. Ma douendosi trasportare in altri luoghi, si vada men sotto, e manco largo. Nel fondo della qual fossa, metterai almeno quattro occhi della detta verga, dalli quali escano le ra-

le radici , radendo via tutti gli altri , che faranno nel detto capo verso la madre : acciò indi non generi pampani alcuni , ma che il beneficio del germogliare tutto vada nelle quattro gemme poste al fondo della fossa , e nelle due , ò tre , che sopra terra lascierai . Leuando anco via tutti gli altri occhi , che si troueranno fra terra : à fine , che non naschino radici nella sommità . Di modo , che in tutto siano sei , ò sette gemme lasciate viue , & non più . Et molto meglio farebbe lasciarne vna solamente sopra terra la più possente . Essendo , che la virtù della terra ascesa , & consumata in quella sola , la faria molto più presto robusta , e forte . Ma perche si dubita de gli animali , de' venti , e di molti altri contrarij , perciò si lasciano due , ò tre occhi . E questo arfossò tosto piglierà forza , e vigore . Et meglio in tal guisa viene la vite , che per qual' altro modo si possa piantare . La causa è ( come dicono i nostri Contadini ) che latta da due madri . Il terzo poi anno si separi dalla madre , trapiantandolo doue paterà à te , ouero ( essendo bisogno ) il lascerai iui . Et accioche detto arfossò non offendi tanto la vite vecchia , nell' anno seguente se gli dà vn taglio , fino alla midolla , nella piegatura di sopra , appresso la madre : à fine , che impari à poco à poco nutrirsì colle sue proprie radici . E dopò duo anni , taglisi tutto ( come dice Columella ) appresso terra , & fatta vna picciola fossa , si mandi sotto , e coprisi , accioche faccia le radici in giù , & non germini nella parte lasciata nella sommità della terra , il che farebbe al piantatore di poca vtilità , & all' arfossò di corta vita . Nondimeno Palladio , & altri , commandano , che questa propagine non si taglia via dalla madre , se non in capo del terz' anno : allegando , che per lo spatio di detti duo anni non farà ancora ben fortificata nelle radici . Et questo modo s' offerua da molti pratici . Nondimeno la diligentia del far la propagine , & la cura usata nel suo gouerno farà causa della presta , e gagliarda fortificatione radicale . Ma sempre auertiscasi mettere nella fossa , ò solco dell' arfossò , quella sorte di  
terra ,

terra, che nel fine dell'ottauo Capitolo de' magliuoli è stato detto, altramente farà tarda, & cattiuua operatione. Et questo offeruifi sempre in ogni arfossamento, & in ogni solco, ò busa cauata, si come anco nel seguente Capitolo si dirà.

*A che modo s'arfossa la vite vecchia.*  
*Cap. XIIII.*

**S**E tu desiderar arfossare la vite vecchia, cauerai la terra, al modo di sopra detto, appresso la radice: acciò meno s'offendi nel piegarla, colcandola poi, in modo, che non si rompino le radici, e quando l'hauerai distesa, & vederai fin doue arriua, farai vn solco, nel quale la metterai tutta intiera, ouero (ch'è molto meglio) con mergi, cioè archi sopra terra, facendo altri solchi da quello cominciati, per li quali si mettino i capi, e così con terra buona, & ingrassata la coprirai. Dico, che è meglio stenderla con archi, che metterla tutta intiera, sotto terra, perche il terreno si stracca in far le radici à tanta lunghezza di tronco, per ilche non potendo à pieno nell'istesso tempo far due cose, cioè molte radici da basso, & capi anco sopra terra, però la parte di sopra resta meschina, & tardamente si fortifia. Ma se la vite vecchia hauerà corti i capi, & la vogli condurre à diuersi ordini di viti, nè può altrimenti arriuare à i pali, che non si stenda oltra modo, la fenderai con acutissimo ferro, cominciando doue è forcelluta, e co'l medesimo ferro netterai la piaga, oue fosse tagliata meno vguualmente, e così fessa la potrai in diuersi ordini condurre. Vi è ancora vn' altro modo di propaginare (come dice Columella) & è tale, se manca vna vite nell'ordine, cioè nella tua pianta, ò posticcia, & la verga, ò capo, che desideri arfossare, non è tanto longo, che piegato nella fossa si possa torcere in suso, non ti siuarrir, perche sia corto, ma cuopri sotto terra, qualunque verga, la cui cima peruenga nel fondo della fossa, e germogliera

glierà di sopra terra, & indi ne cauerai la vite nouella. Offeruerai di più, mettere nelle fosse, ò solchi di questi arsoffamenti, terreno grasso, e molto minuto, mescolato co'l leta ne molto marcito, calcandolo bene appresso la verga acciò più facilmente s'unisca con la terra, e germi-  
ninuoue radici. Ouero metterai altro sterco più caldo, che sia buono sopra il solco della propagine fra due terre: à fine, che le pioggie portino à poco à poco alla verga il grasso del sterco.

*A quali, & à quanti tempi si fanno questi arsoffi, ò propagini, con gli loro gouerni, & quando si traspiantino. Cap. XV.*

**S**I fanno queste propagini à due tempi, cioè di Ottobre, e Nouembre, ne' paesi caldi, e secchi, e ne' campi deboli, subbionosi, aridi, & luoghi di monti. Ma ne' paesi freddi, & luoghi piani, grassi, & humidi, più acconciamente si fanno di Marzo. Nientedimeno quelle, che sono fatte innanzi il verno (per opinione del Crescentio) & anco per mio parere, sono migliori in tutti i luoghi, pur che nelli terreni acquosi s'adatti di intorno la terra con gran diligenza. Et questo perche la vite dà opera à formar le radici, nè si muoue à generar pampani di sopra. Essendo il proprio della terra nell'inuerno, fortificar le radici nelle sue viscere, e nella primavera le parti di sopra. Ma faccianfi à che tempo si voglia, offeruarai nel farle, che la terra non sia così molle, e bagnata, che non si possi acconciamente maneggiare, e risoluerfi in minutissime parti. Nè così dura, che faccia resistenza nel cauarla. Non mancando poi ogni mese di zapparle, tenendole ben nette dalla gramigna, & ogni altra herba, che le nascesse appresso. Ma sopra il tutto leuando via al Maggio, & altri mesi, tutto ciò, che nascerà nella parte della verga, che sarà verso la madre: acciò che il nodrimento terreno vadi tutto alle quattro gemme del fondo della fossa, per generar le radici, & alle tre, ò due, che

di sopra haurai lasciate, dalle quali speriamo la vite nouella, alleuiando anco, e togliendo via con mano ne i tempi predetti tutti i pampani superflui, e miseri, che germogliassero delle dette gemme, lasciandone solamente due, che mostrassero più potenti, ma che siano da due bande, e non mai da vn lato solo: percioche ne patirebbono sopra modo. Meglio etiamdì sarebbe lasciarne solamente vna, perche diuentaria più robusta in poco tempo. Fortificandole di tempo in tempo, con frasconi, e pali, che non facciano radici: à fine, che il nodrimento, che douerebbe andare in beneficio dell'arfosso, non si consumi vanamente à germogliar radici à i pali, quali siano anco piccioli, & scorzati, quanto vanno sotto terra. Percioche (come dice Columella) meglio si riposa la vite tenera, e nouella con poco sostegno, che sopra gran palo. Et questi pali ne i paesi caldi si ponghino verso Mezodi, per difesa del caldo grande, e ne i freddi verso Tramontana: acciò le guardino da i venti sottilissimi, & freddi del Settentrione. Come si deue fare in queste nostre contrade, & altri luoghi più freddi. E questi arfossi, poi in capo di tre anni, si traspiantino in altri luoghi, ouero si lascino iui, essendo bisogno. Ma però si tagliano, separandoli dalla madre, acciò più longamente non le diano noia. Tagliando anco via ogni mergo, ò arco di viti, che sopra già tre anni piegato si trouasse. E questo facciasì l'Autunno: acciò nel verno seguente le radici delle viticelle compiutamente si possano fortificare, ristorandosi per la perdita del mergo tagliato.

*In qual terreno si deono trasporre questi  
arfossi. Cap. XVI.*

**F**In quì si hà detto de gli arfossi colla lor cura, hor si tratterà del trasporli, co'l modo, tempo, & ordine, che si deue tenere per fare tale effetto, ricordando anco quai terreni si debbano eleggere per buoni, e quai fuggire per cattui, come nemici del virginale. Traspianterai adun-



adunque queste viti arrossate nel terreno facile, & alquanto sciolto, e specialmente nel nero, & alquanto humido. Giudicasi anco vtile in terra cretosa, ma molto bene, & continuouamente lauorata. Et sappi per general ricordo, che la terra, doue si pongono viti, & arbori, quanto più sarà dura, forte, & atta à stringersi, & condensarsi, tanto più spesso, e con maggior diligentia si deue zappare. Oltra ciò vengono bene in terreno da nuouo ridotto à coltura, e nel sabbione nero, & anco rosso, mescolato però con forte terreno. Scribe Palladio in questo proposito in tal guisa. Desiderano le viti terreno nè spesso, cioè grosso, e forte, ne troppo sciolto, ma però prossimo al sciolto. Non debole, nè grassissimo, ma propinquo al grasso. Non basso, nè troppo alto, ma più in luogo aperto, & alquanto pendente, come sono le costiere de' monti. Non secco, nè sempre humido, ma però vn poco rugiadoso. Non salso, nè amaro. Percioche tal vitio corrompe il sapor del vino. Nondimeno la vite ( come dicono Columella, & il detto Palladio ) patisce, & sostiene ogni paese, & ogni terreno: se però la sua specie conuenientemente s'adatta. Porrai per tanto la vite, che resiste alle nebbie, & alle brine, nel piano. Ne i colli, quella, che sostiene venti, e ficità. Nel campo grasso, la sottile, e fruttuosa. Nel magro, la ferace, fruttifera, salda, e ferma. Nel spesso, la possente, e frondosa. Nel freddo, e nebbioso, quella, che matura prestamente, auanti il verno, o quella, che fiorisce più sicuramente tra la caligini co i grani duri. Nel ventoso, la tenace. Nel caldo, quella, che fa i granelli più teneri, & humidi. Nel secco, quelle, che non si mantengono nelle piogge. Ma sappi, che il paese piaceuole, benigno, e sereno, riceuerà sicuramente ogni sorte di viti. Commanda Columella, che queste viti radicate nel piantarle, si ponghino piegate con le lor radici, l'vna contra l'altra, ma che non si tocchino insieme. Ilche si vieterà, mettendo fra mezzo ( come dice Magone ) alquante pietre, quali anco difenderanno esse radici, dalle acque

acque del verno, e de i caldi vapori della calda state. Et perche io hò considerato più volte la ragione, & con la esperienza di molti anni conosciuto, che il raccogliere poca vua, in molti luoghi deriua, e procede dal piantare le viti in terreni discordanti dalla natura loro ( ilche è di somma importanza ) & che è verissimo quello, che dottamente scriuono Teofrasto, & Columella, in molti luoghi, che piantando viti in terra proportionata ad esse, presto crescono, e diuengono belle, & fruttuose: Et all'incontro essendo piantate in terreno contrario alla loro natura, restano sterili, e senza frutto: però ne hò voluto far questa poca giunta, per auertire quelli, che inauedutamente, & senza alcuna differenza piantano le loro viti, acciò considerata la ragione, & vedutone la esperienza, offeruino accommodare in ogni terreno la propria vite, che se gli conuiene: ilche consiste per lo più nella midolla delle piante. Quelle dunque viti, che haueranno molta midolla, e legno poco, come fanno le grossare, agostane, vieghe, cirasiperghe, beolle, & simili, si debbono piantare, & trapiantare in terreni succosi, humidi, & facili da coltiuare: accioche come quelle, che riceuano copioso nutrimento, possano facilmente da terreni simili abbondantemente cibarsi. Quelle poi, che hanno poca midolla, & molto legno, come sono le pignolle, marzemine, & tutte le altre di natura simile, si ponghino in terreni sodi, forti, & senza molta humidità. Et così ogn'vna farà bene, ritrouandosi piantata secondo la sua natura. Ma non offeruando questo ordine, & piantando quelle di molta midolla, in terreni forti, & asciutti, non potendosi largamente cibare, si come ricercano per natura propria, tardamente cresceranno, & resteranno deboli, & con poco frutto; se però non fossero aiutate ogn'anno co'l zapparle benissimo tre, o quattro volte, & co'l letamarle con letami appropriati. All'incontro poi,

N

pian-

piantando le pignolle, & altre simili di poca midolla, & legno molto, in terreni succosi, & humidi, tireranno à se tanto nodrimento humido, & acquoso, che non potendolo poi digerire, faranno se non pampini, & foglie senza vua, se però non se le mutasse poi la terra. Quelle poi, che tengono il mezzo di queste due sorti, staranno bene piantate in luoghi di mediocre stato, cioè nè troppo humido, nè molto forte. Et à questo modo tutte faranno bene, & daranno allegrezza, & utilità al suo cultore.

*Quali sorti di terreno si debbono fuggire per piantar i viti. Cap. XVII.*

**T**V fai, per questi auisi, in quai terreni douerai piantare le tue viti. Nota anco quali si debbano fuggire, accioche la fatica, e la spesa non sia vana. Fuggirai adunque la creta pura, e massimamente la bianca, della quale si fanno vasselli, come nimicissima alle viti. Percioche per la sua densità non può penetrare la pioggia alle radici delle viti, di modo, che sempre restano sitibonde: oltra, che ancora dette radici sono talmente astrette dalla tenacità, & durezza di detta creta, che non possono crescere, & ampliarsi, secondo il desiderio loro, laonde restano poi di continuo meschine, & ammalate. La pura sabbia: Atteso, che detta pioggia con somma prestezza discende più à basso di quello, che penetrano le radici delle viti, e così sempre restano in siccità, priuate à pieno di tale elemento ad esse tanto bisognoso. La terra, che beue incontanente la pioggia, ò che la tiene longamente sopra. Quella, che hà l'acqua prossima alla sommità. E quella anco, che s'adacqua. Percioche il vino non sarebbe buono, nè serbatoio, e le viti durerebbono poco tempo. Più oltra fuggirai tutti questi sottoscritti luoghi (come dica Columella) quali uccidono i vignali. Cioè, la macilenza, la sterilità, la terra falsa, ò amara, l'humidità continua, il sito oltra modo piccato,

gato, cioè il monte precipitoso, il luogo troppo ombroso, & dal Sole nascosto, la valle arenosa, il tofo arenoso, la sabbia oltra modo secca, e priua di terreno, la nuda ghiara, & ogni altra cosa simile, che nuoce alle viti.

*A quali, & à quanti tempi si traspongono  
questi arfossi, con molte auuertenze  
sopra ciò. Cap. XVIII.*

**S**I traspuntano à duo tempi, cioè all'Autunno, & alla Primavera. Ne i paesi caldi, secchi, & doue il campo è debole, ò arido, ò pendente colle, si pongano all'Autunno. Ma ne i freddi, epioggiosi, & doue il terreno è piano, grasso, & humido, meglio sarà trasposti alla Primavera. Ne i temperati, si possono traspuntare nell'vno, e nell'altro tempo. E queste traspuntationi si facciano (come è la commune opinione de' scrittori) à Luna crescente. Mettendoli sempre (se possibil è) per retta linea da Tramontana in Mezodi. Et questo modo seruisi non solamente in questi nostri paesi, ma etiamdio in ogni altra regione più fredda. Nelle calde veramente si pongano da Levante à Ponente. Percioche la vite per propria natura ricerca vn temperamento mezano, tra il freddo, e'l caldo, & iui fa bene. & viue longo tempo. Fuggendo il troppo freddo, & il troppo caldo, & anco la violentia de' venti. Et accioche non patiscano nel trasportarli, cauati bene colle lor radici, e con più terra, che si può, in tempo, che non pioui, nè spiri vento alcuno, e massimamente del Settentrione, & in giorno quieto, piaceuole, e tranquillo, libero dal Sole feruente, & da ogn'altro contrario, & che al tutto siano asciutti da qualunque humidità. Et se possibile è, facciasì questa opera in vn medesimo momento: accioche restando fuor di terra longamente, non patiscano per lo mancamento del nodrimento materno, e per causa de' freddi, ò caldi, ò venti, à quali fossero sottoposti. Purgandoli bene, e sopra il tutto mettendoli verso la medesima banda, si

come erano prima. Cominanda Columella, che nel traspiantarli, si pongano nel fondo della fossa cinque pietre d'vna libra l'vna, vicine alle loro radici, ma che non gli premano. Mettendoui poi vn secchio di vinaccie bianche a gli neri, e di nere vinaccie à i bianchi arfossi: empiendo poi la fossa di buona terra, & grassa. Et queste pietre daranno la via alle radici loro per stendersi, e le vinaccie gli difenderanno dalle acque dell'inuernata, & da i caldi vapori della state. altri mettono nel fondo della fossa le paglie di faua, ouero humana orina. Altri vi pongono vna fascina di viti, ouero cenere, ò caligine, ò intagli di farti, ò calegari, & il tutto è buono, pur che sia marcito. Ma se tu metterai nella gamba loro vna spanna di corno, che vadi appresso le radici, presto diuenteranno belle, e fruttuose. Dice Constantino Cesare Imperatore, che ponendosi nelle lor fosse, vinaccie fresche, e non ancora corrotte, come lor letame produrranno l'vua molto presto.

*Quali gouerni vogliono questi arfossi trasposti,  
che sono. Cap. XIX.*

**F**atta poi questa traspiantatione, riducasi la vite, cioè l'arfosso ad vna sola verga, ò capo, e nella seguente taglisi appresso il vecchio vna, ò due gemme, pur nel nouo capo, fortificandola con pali, e frasconi: acciò possi nel terzo anno farsi più robusta, e forte. Quando poi sarà di quattro anni, essendo piantata in buon terreno, potrà sostenere (come dice Palladio) tre capi. Rilegandola spesso, e sempre in diuersi luoghi, e con legami teneri, cioè ginestra, gionchi di paludi, pauere, & foglie di canna, seccate all'ombra, ouero stroppe fesse, ò scorze di salici, ò di fichi, ò di noghere, & altri simili. Et se pur si fa la legatura con stropia intiera, almeno stringasi leggiermente, acciò possi la vite giouinetta crescer in grossezza senza alcuna resistentia; & offesa della legatura stretta. Auertendo sempre legarla in luoghi più  
robust

robusti, e sempre mutando luogo, e che la vite si mantenga sempre dritta, e netta nella gamba, ilche apporta bellezza, ornamento, & vtilità. Non mancando mai subito, che sarà appresa, di zapparla ogni mese, dal Febbraro, ò Marzo, infino all'Ottobre. Co'l tagliarle anco via tutte le radici, che saranno quasi sopra terra, ma lontano vn dito dalla madre. Et questo facciasì (come dice Columella) ogni Autunno ne' primi anni cinque, infino, che la vite diuenti robusta. Cresciuto poi il troncone intermettisi questa opera per tre anni: perche meno s'offende la gamba della vite, nè crescono così tosto le radici del pedale inueccchiato. E se'l verno sarà freddo, & aspero, si rincalzi bene al Nouembre: acciò non patisca per lo ghiaccio. Et essendo crudissimo, diasì del sterco di colombi per anni cinque (come dice il detto Columella) sotto vn piede, ma lontano vn palmo dalla pianta. Osseruando anco con grandiligenza ogn'anno al Maggio, leuar via con mano, tutto ciò, che nascerà nel tronco, & ogn'altro pampano, che di sopra germogliasse, non lasciando, che la vite sostenti più di vna, ò due rane, cioè capi, al più. Aggiungendo poi di anno in anno capi, si come abonderà di forze, potandola all'Autunno: acciò alleggerita dal peso di pampani, e capi si faccia robusta nella gamba. Nè ti persuadere voler vua da questa vite, fin che non sarà più grossa del dito grosso: percioche è cosa da pazzi (come dice Plinio) comandar alla vite, che faccia frutto auanti la grossezza sopradetta. Anzi si deue hauer sempre riguardo nel portarla, infino all'età di sett'anni, cercando sempre la grossezza, e fermezza del tronco, e non la productione dell'vua. Essendo, che è cosa certa, che ogni arbore nouello, mentre che cresce (come ben dice Plinio) manca di frutto. Quando poi sono ingrossati i tronchi (essendo di buona generatione) fanno frutto con marauiglia.

*Quali arfossi, & viti non si piantino ne i nostri campi, & quali cure, e gouerni ricerchino essendo tenere, e nouelle. Cap. XX.*

**M**olto ben dobbiamo auuertire di non piantare arfossi, & viti ne i nostri campi, tolte, e portate da stranieri paesi: percioche non si conuengono alla nostra terra, così bene, come le nostre, ouero à noi vicine. Et tanto più, perche non saperemo à che modo erano prima, ilche molto importa. Anzi è cosa molto vile trasportare ogni sorte di pianta verso il medesimo stato del Cielo, come era ne i suoi primi anni. E da pèrgola in pèrgola, da arbore in arbore, da freddo in freddi, e da caldi in caldi luoghi. Et se fusse auezza nella sua prima età, nel terreno grasso non si potrà in modo alcuno sostenere, nè mantenersi, essendo trapiantata nel magro, se però non sarà aiutata co'l letame, la vite in molte cose è quasi simile alla humana creatura, alla qual non basta mandarla in luce, lauarla, nettarla, infrasciarla, e posta in cuna, sufficientemente coprirla, & abundantemente lattarla, lasciandola poi stare per qualche tempo senza farle altro: percioche se così si facesse, tutti gli fanciulli in pochi giorni morirebbono. Tal anco, o poco meno è la natura della vite, la qual essendo materia debole, tenera, inferma, e capace d'ogni ingiuria, non essendole dato di continuo quell'aiuto, che si conuiene, mentre che cresce, viene ad estrema magrezza, e tanto s'indebolisce, che poi non si può con spesa alcuna ricreare, anzi si consuma, e presto muore.

*A che tempo si debbano cauar le fosse, o solchi per porui viti, & con quali auertenze. Cap. XXI.*

**N**on farà anco cosa dispiaceuole il saper, quando si deuono far gli solchi, o fosse, nelle quali si hanno da trasportare queste viti, e di qual larghezza, e profondità

dità effer debbano. Ne i luoghi adunque temperati, oue l'estate non è oltramodo calda, & ne i terreni grassi, & humidi, le farai vn'anno auanti, che si piantino, acciò fra tanto piglino il beneficio delle pioggie, della aria, e del Sole, perche allhora sono come tombe, e sepolchre, si che non stà bene piantare à quel tempo. Ma essendo il campo secco, e priuo d'humore, ò il paese caldo, si facciano, quando si vorrà porle, ò poco innanzi, larghe per ogni verso duo piedi, & alte, e profonde tre, ò due, e mezzo. Ma in luogo alto, & colle molto pendente quattro, e nella bassa valle, due. Nè si deue piantare mentotto, desiderando fare le viti di longa vita, percioche è meglio non piantarle (come dice Columella) che porle nel sommo della terra. Se però non fusse l'acqua fortua, cioè propinqua alla sommità della terra, come nel terreno di Rauenna, & in altri luoghi simili. Altri le cauano più larghe, e più profonde. Ma sappi, che non si può errare farle larghe, e profonde, più che si può, massimamente in luoghi montani, & in terreni forti, e duri, & doue sotto si troua buon fondo senza acqua. Percioche quanto più terreno mosso haueranno d'intorno, e di sotto, tanto più veniranno belle, e viueranno longo tempo, e maggiorimente mettendo nelle lor fosse ricci di castagne, canne minutissimamente tagliate, ò altre cose, che tengano la terra sospesa, & rileuata, & se pianterai in monti secchi, & aridi, non mancar di riempir di acqua le fosse, ò buse, che hauerai fatto per duo, ò tre giorni innanzi il piantare, & quando poi la terra di dette buse hauerà sorbito tutta l'acqua, allhora pianta, & ne cauerai tanta vtilità, che mille volte al di ti pentirai non hauer fatto l'istesso à tutte le tue altre piante, vedendo di queste il presto appigliare, & il gagliardo crescere rispetto alle altre di tal beneficio priue.



*Diche altezza deuesi ridurre il tronco, ò pedale  
delle viti. Cap. XXII.*

**Q**uesta traspiantatione di viti si fa in diuerse qualità di terreni, e si come varia la natura loro; così anco riducasì l'altezza del tronco. Per tanto la giusta altezza del loro pedale, hauendo elle tutte quelle cose à proposito, che se le conuengono, debbe esser di cinque piedi. La qual altezza però si deue schiuare nelle viti nouelle: percioche resterebbono troppo deboli; ma intendasì di quelle di sette in otto anni. Et doue il terreno, l'aria, & i venti, faranno più humidi, si leui più alto, & così meno marcirà il frutto. Ma se saranno poste in terreno debole, inchinato, seccodal caldo, ouero à gran fortune sottoposte, facciasì più basso. E ben vero, che quanto più alte si mandano, tanto più fanno il vino di giocondo sapore. Ma bisogna sempre considerare la natura della terra, e del sito, & così ridurremo l'altezza con giusta misura à nostro beneficio, & alla conseruatione della pianta, e del suo frutto.

*Quali arbori, & di che età si deuono accompagnare  
alle viti. Cap. XXIII.*

**E**T perche appresso le viti piantiamo anco arbori, à quali si possano appoggiare, & rampinare di tempo in tempo: però auertirai, che siano à quelle di età, & forze vguali, ò poco maggiori. Et se la terra fusse humida, faranno buoni gli olmi, & salici, come amici dell'humidità. Ma se sarà asciutta, faranno migliori i frassini, gli oppij, i cerri, & simili. Mettendoli lontani, e discosti da quelle vn piede, e mezzo, e più, e meno, secondo la grossezza, che si spera delle piante. Et quanto più separate l'vna dall'altra faranno poste, maggiormente accresceranno, facendo le piantate lontane l'vna dall'altra (doue però si seminano biade) quattordeci  
per

perliche, ò tauole: ma doue non si seminerà cosa alcuna, diciotto, ò venti piedi, faranno assai, come meglio si dirà nel 25. cap.

*Qual cura, e diligentia ricerchino le viti montane. Cap. XXI III.*

**S**E veramente faranno trasposte ne i monti, e colli, desiderano maggior cura, e diligentia: percioche (come dice Columella) con difficoltà s'alleano in luoghi simili. E però bisogna ponerle più sotto, lasciando anco aperta, alquanto la parte di sopra delle fosse, che guardano in su, cioè alla banda del monte, e di sotto facendole vn'argerello ad ogni vite: accioche le pioggie iui radunate si ritengano in aiuto delle viti: & ad ogni filo di viti sotto si faccia vna masiera di pietre, ouero vna siepe forte, e spessa, ò di legne di monti, ò di tauole di larice, ò di rouere, per fermar la pioggia à più potere, lequali poi appigliate, e cresciute, producono vino molto buono, & di buona vita. Quelle, che si piantano in luoghi humidi, grassi, e piani, diuengono robustissime, ma poi producono vino debole, e di corta vita.

*Di quante sorti di viti si deuono piantare Cap. XXV.*

**S**Forciamoci anco piantare viti di quattro, ò cinque sorti, accioche ponendone d'vna sola specie, & hauendo l'anno contrario, non restiamo priui di tutta la vendemmia. Offeruando piantar quelle d'vna generatione spartitamente dalle altre. Nè mai piantiamo viti insieme, che siano diuerse di sapore, e che si maturino in diuersi tempi. E meglio sarà, che piantiamo quelle, che tardano à germogliare, ma non à maturare, e che siano di poca midolla; perche producono vna assai, e non temono così la nebbia, la brina, nè la ferà, come fanno

le altre sorti di viti. Facendole posticcie, ò piantate lontane l'vna dall'altra d'intorno diciotto in venti piedi, come hò detto già nel Capitolo 23, non seminandosi à mezo cosa alcuna, se non per raccogliere herba, e piantando, per lo sostegno, pali, e frasconi, che non facciano radici; acciò non ombreggino le viti, & che à se non tirino la virtù della terra, che douerebbe andare in nutrimento loro, & in tal guisa piantando, si chiameranno vignali. Ma se si planterà in colline, ò monti per via di rasoli, ouero arfossi, che però questo modo di piantar con arfossi rare volte si offerua, si facciano i fili lontani l'vno dall'altro sei in otto piedi, e più, e meno, secondo la qualità del sito, e del terreno. Hauendo sempre l'occhio, che vn filo non ombreggi l'altro, ma che resti vn piede netto dalla ombra, tra vn filo, e l'altro, nel Mezogiorno, acciò ogni vite sia tutta toccata dal Sole,

*A che modo la vite s'allevi presto, e fruttuosa. Cap. XXVI.*

**E**T se tu hai desiderio di allevare presto vna vite, e che faccia vna l'anno seguente, à qualche pergola, piantala con le radici, almen d'vno anno. Ma innanzi, che si finisca di spianar la buca, caccierai la cima della vite, con tutta la gamba, in vn corno voto di bue, mandandolo fino alle radici, spianando poi la buca, & ponendoui appresso vn frascone longo, sopra ilqual possi salire. Et così per la gran morbidezza del corno, che si marcirà, & darà gran calore alla vite, farà tale effetto d'vna, come hò detto.

*Quanto gran beneficio piglino le viti per lo zappare, & quando ciò si deue fare. Et quando anco in modo alcuno non si deuono zappare. Cap. XXIX.*

**S**I come gioua somamente alla vite nouella il zappare spesse volte, acciò più presto, e con più facilità possa

possa crescere, & peruenire in età di fruttare, così anco se  
 ne gode la perfetta di tali zappature: Ilche aumenta il  
 fruttar copiosamente. Et quanto più saranno i terreni for-  
 ti, duri, grossi, cretosi, o altri simili, tanto più spesso si  
 zappino. Vero è, che essendo il terreno grosso, e sostan-  
 tioso, & le viti perfette, e morbide, si deuono zappare  
 rare volte, acciò non diano troppo morbidezza all'vua,  
 laquale (oltre il marcirsi facilmente) genera vino debo-  
 lissimo, insipido, e di corta vita. Et questo si deue fare,  
 auanti, che le viti cominciano buttar fuori, ma non già  
 mai, quando hanno germinato: altrimenti ci priuiamo  
 di gran parte della vendemmia. Et questa è la ragione,  
 che zappando à quel tempo la terra, che quà haueua da-  
 to principio à nodrir le parti di sopra, viene leuata via,  
 dalla zappa, onde restando senza cibo, ne patiscono so-  
 pra modo. Aggiongi, che forza, è, tagliar qualche ra-  
 dice, dal uì taglio ne esce fuori poi molto humore, che  
 doueua andare in aiuto delle braccia, & capi. Di ma-  
 niera, che priuate di questi duo beneficij non possono fa-  
 re quel frutto, che hauerebbono fatto, se fussero state  
 zappate innaui il gettar fuori; & però à quel tempo non  
 si zappino in modo alcuno. Et ciò auertiscasi con gran  
 cura, offeruando anco sempre zapparle in tempo, che la  
 terra con facilità si faccia in poluere, ouero almeno in  
 pezzi minutissimi, e non mai essendo fangosa. Dicesi,  
 che'l numero del zapparle non si deue determinare: per-  
 cioche quanto più spesso si zappano: tanto maggior bene-  
 ficio se ne piglia. Nientedimeno hauendo rispetto alle  
 spese hà paruto à molti fauij di quest'arte, che basti zap-  
 parle tre volte all'anno, per hauer elle tre mouimenti na-  
 turali: sì come hà etiandio ogni altra pianta, cioè germi-  
 nare, fiorire, & maturare. La prima, quando si zap-  
 pano profondamente, al Febraro, o Marzo. La secon-  
 da, al Maggio, auanti il fiorire, quando si rincalza o  
 per difesa del caldo della state. La terza all'Agosto, quan-  
 do l'vua comincia à vateggiare, & allhora si aprono, &  
 s'vguaglia la terra d'intorno, & così si deuono lasciare.

tutto

tutto l'inuerno ne' paesi temperati. Ma in queste nostre regioni, & altre simili, ò più fredde siano rincalciate al tutto al Nouembre, acciò non patiscano per li freddi, che il più delle volte vengono nell'inuernata. Osseruifi anco far la prima zappatura subito passato il ghiaccio, e così diuenteranno più robuste. Tagliando via allhora, & anco all'Ottobre seguente, quando si scalzeranno (se tanto si potrà fare) tutte quelle radici, che saranno alla sommità della terra: accioche il nutrimento ritorni alle radici fondamentali. Et sia la misura della terra, che si zappa così d'intorno alle viti, come ad ogn'altra pianta, di tre piedi per circoito, di modo, che si zappi vn piede, e mezzo per ogni banda. Vero è (come dice Constantino Cesare Imperatore) che se le viti saranno poste in terreni humidi, non si debbono (nel scalzarle) tagliar via le radici della superficie della terra: à fine, che non potendo fondar bene le lor radici nel fondo della terra per la molta humidità, almeno possino stenderfi nella sommità.

*A quali, & à quanti modi le viti si possono ingrassare. Cap. XXVIII.*

**D**icono molti esperti di quest'arte, che le viti produrranno vini migliori, & più odoriferi, & anco di più longa vita, essendo bene, e più volte zappate all'anno, che letamate. Percioche lo sterco corrompe il sapor del vino, & gli dà anco vn certo sapore, che s'addimanda grassino: il che non solamente dispiace, e noce à molti: ma etiamdio opera, che'l vino non si può conseruare longamente. Et è la verità. Si potrà bene in luogo di letame mettere alle lor radici gli loro sarmenti proprii minutamente tagliati, ò altri legnetti, ouero terra buona, a' tronde pigliata. Non mancano (oltra questi) molti altri modi d'ingrassarle, quali metterò: accioche ogn'vno (volendole letamare) s'accomodi di quello, che più gli farà facile, ò che più gli giouerà. Sono buone grasse, adunque per questo effetto (come vogliono i pratici) le guscie del-

dell'vua , e delle noci, la bulla del lino, le segature de gli arbori, la cenere delle fornaci, la poluere raccolta per le strade, nel tempo del gran caldo, la terra auanzata dal salnitro, le cloache, & immunditie di casa, la poluere di prati abbrusciati, e quelle delle lane vergheggiate, il calcinaccio minuto, accommodato co'l letame vecchio, il bullaccio ben marcito, lo sterco marcito di polli, e colombi, le tagliature de' pellicciari, e de' calzolari, & la segatura de' corni. Ma tutte queste grasse (come questi dicono) si douerebbono dare più tosto alle viti nouelle, & alle debolissime, che alle perfette, e grandi: accioche, maggiormente crescessero, & indi producessero frutto in abbondanza. Essendo, che à queste grandi, non vi è altro maggior beneficio, che la buona diligentia del ben zapparle: & così producono miglior vino, e più dureuole. Vi è vn'altro modo d'ingrassarle molto gioueuole, e sicuro, qual specialmente si fa alle viti magre, e meschinelle, quali producono capi deboli, sottili, e corti, & che non possono maturar l'vua, anzi restano i granelli piccioli, come vecchia, sempre acerbi, & è tale. Scalza le viti, così difettose, al Febraro, o Marzo, al modo predetto, & all'Aprile, zappale da nuouo, mouendole molto bene la terra d'intorno, lasciandole così stare, sino al caldo grande della state, & allhora rincalzale. Quando poi la faua hau rà prodotto le teghe, ne cuocerai vna caldara d'vn secchio, o due, & indi cauati gli grani, gli mangierai à tuo piacere, le cui guscie insieme del brodo tepido, & à modo di latte, gitterai sopra le radici loro, allhora scalzate, compartendole la mità per ogni vite, e soprapongasi il terreno, coprendo bene il detto brodo; & esse teghe vote, facendo questo rimedio dopò il tramontar del Sole: & in tal guisa si fortificheranno, che nella vendemmia seguente produrranno l'vua bella, buona, & in quantità, talmente, che tu ti marauiglierai di tal effetto. Et io bene, e sicuramente l'hò posso affirmare per verissimo, e singolare per proua per me fatta, e fù del mio studiar prima sagione.

*A che modo le viti ferite con la Zappa sotto terra, & nelle radici si medicano, & anco quelle, che sono inferme, & amalate. Cap. XXIX.*

**E**T se per sorte il zappatore offendesse le viti con la zappa sotto terra: metti sopra la ferita (come dicono Constantino Cesare Imperatore, & il Crescentio) terra sottilissima, mescolata co'l sterco di capra, ò di pecora, e legata d'intorno: zappando poi, e rincalzando perfettamente il tronco. Ma se la ferita farà alle radici, pongasi adosso vn poco di terra mescolata con sterco, & spesso zappale d'intorno. Se veramente le viti fussero amalate (quali si conoscono per hauer le foglie grandemente sotto rosse) si cureranno (come dice il detto Constantino Cesare Imperatore) forando il tronco con vn treuellino, e nel foro, ò buco, mettendo vna caucichia di rouere. Ouero fenderai vn poco di radici, e metterai dentro vna zeppa, ò canicchia di rouere, e rincalzale bene con la terra. Ouero ficca vn chiodo nel tronco loro. O spargi al tronco, & alle radici orina humana, & così si saneranno.

*A che modo si rinoueranno le viti morte per lo freddo. Cap. XXX.*

**S**Ono alcune viti, che moiono per lo freddo eccessiuo del verno, quali (se questo auiene) si taglino appresso terra, e così nasceranno capi, che rinoueranno le viti. E se faranno morti solamente i capi nuoui, taglia allhora di sopra in luogo alto à generar sarmenti. Ouero lascia vn poco di capi viuui, ledando via il resto: & à questo modo si rinoueranno.

*Con quai rimedij le viti sterili, e senza frutto si faranno fruttuose, & abundant i d'vua. Cap. XXXI.*

**A**ltre sono sterili, e senza frutto, quali diuenteranno fertili (come dice Columella) adacquandole con torte aceto, & cenere, & più impiastrando la scorza con cenere. Più oltra se queste tali saranno poste in luoghi caldi, & aperti, si faranno fertili, fendendo il tronco loro, nel mese di Nouembre, e nella fissura mettendo vna pietra, e poi con orina vecchia humana, bagnando il detto tronco, facendo, che discenda alle radici. Ma se fussero poste in paesi freddi, facciasì questa opera (come dicono Palladio, & Constantino Cesare Imperatore) nel mese di Febraro. Ilche noi dobbiamo offeruare. Nondimeno vi è molto dubbio, che essendo sterili di natura, si possono restituire à fertilità. Ilche auiene per la poca diligentia nel raccogliere i magliuoli. Percioche (come dice quel Poeta)

*Non si credi già alcun, che l'arte, e l'opera  
Possi del seme rio buon frutto accorre.*

Inuero questa orina è di gran virtù, forza, & vigore. Percioche se con questa per qualche mese inuecchiata adacqueraì, al Febraro, d'in.orno al tronco, & alle radici delle viti, non solamente (come dice Palladio) raccoglierai vua in gran quantità: ma etiandio di maggior bontà, e bellezza; tuttauia io giudico, che non vi sia il più sicuro rimedio di farle fertili, che il calmo.

*A che modo si sanano le viti, che seccano l'vua. Cap. XXXII.*

**S**i ritrouano anco alcune viti inferme, ouero, che seccano l'vua, quali si cureranno (come dicono Palladio, & Constantino Cesare Imperatore) zappandole profondamente bene d'intorno, & adacquandola poi con  
vecchia



vecchia orina. Ouero mettile cenere di viti, ò di rouere mescolata con aceto. Ouero tagliale appresso terra, e letamale dopò lascia il più forte, e gagliardo germe, ò pampame, che pullulerà, gouernandole al modo della vite nouella. Scriue Constantino Cesare Imperatore, che spargendo l'orina vecchia alle parti da basso, d'intorno alle loro radici, non solamente l'vua si saluerà: ma anco esse viti dureranno più longo tempo, e diuenteranno più fertili, & abbondanti.

*Con quai rimedij si fanno fruttuose quelle viti, che per troppo morbidezza abbondano di pampani, e foglie senza frutto. Cap. XXXIII.*

**P**lù oltra vedonfi molte viti, che per troppo lussuria, e grassezza abbondano di pampani, e foglie, ma poi mancano di frutto. Onde queste tali (per detto di Palladio, & di Constantino Cesare Imperatore) essendo poste in luoghi caldi, & aperti, siano potate di Nouembre strettamente. Ma se fossero piantate in luoghi freddi, si bruschino di Febraro. Ilche si dee fare in queste nostre parti. Et quando continouassero in questo difetto, scalzate, che siano, si rincalzino d'intorno con sabbia di fiume, ò cenere. Ouero si mettino pietre nelle loro radici, ouero si diano tagli alle radici, & di sopra pongasi cenere, ouero forà co'l chiodo nel tronco sotto il nodo, e dentro metterai vna cauicchia di rouere, ouero lasciale scalciate tutto il verno. Ouero semina appresso faua, ouer orzo, quali tutti rimedij leuano via la eccessiua humidità, e grassezza, ouero leua via al Maggio tutti i pampani superflui, & maggiormente le foglie grandi. Et con questi rimedij si scema la humidità sopra abbondante, onde ne viene poi il frutto, pur che tal difetto non venghi dalla pianta sterile per natura, & se ciò fusse altro miglior rimedio non vi è del calmo. Ma sopra il tutto molto giocherà tirar gli capi in molti luoghi spartiti l'vno dall'altro; acciò godino il Sole à più potere.

*A che*

*Ache modo si sanano le viti, che per troppo morbidezza marciscono l'vua. Cap. XXXIII.*

**O**Ltra di questo, nei luoghi grassi, morbidi, e humidi nascon alcune viti, quali per troppo humore marciscono l'vua, la cura delle quali sarà tale. Spinpinale da i lati trenta di auanci la vendemmia, lasciando solamente la fronte per difesa del troppo caldo del Sole, è così il vento, l'aria, & il caldo asciugherà il troppo humore, & conseruerassi l'vua dalla putrefattione. Il medesimo effetto opererà la cenere vecchia, posta alle lor radici, al numero di libre quattro per pianta. Ouero altrettanta sabbia minuta, & asciutta.

*Viti, che per la gran quantità di pampini, e foglie non possono condurre il frutto al suo debito compimento à che modo si sanano. Cap. XXXV.*

**N**On mancano ancora alcune viti, che fanno tanti pampini, e foglie, che poi non possono condurre al loro debito compimento nè i pampini, nè l'vua. Il che se auiene, considera con molta diligentia, al Maggio, i sarmenti, ò pampini prodotti di quelle, così nouelle, come vecchie, e lasciarne pochi, e belli, sostentandoli con nuoui aiuti, finche faranno fermati, & indurati, leuando via tutto il resto, Et à questo modo la virtù consumata in pochi pampini produrrà la vua alla sua debita maturità. E se fussero tanto liete, & grasse, che con la grandezza de pampini rinchiudessero se medesime, & insieme con le vicine viti, si soffocassero, in modo, che li loro frutti non si potessero maturare, siano souenute à questo modo. Brusvandole longamente, lasciandole molli, e lunghi capi, e quelle tirali spartiti l'vno dall'altro, più, che si può, zappandole rare volte, & meno letamandole. E nel Maggio leua via molti pampini, e specialmente à quelle, che marciscono l'vua.

O

Da

*Da che cose si offendono le viti, & ne patiscono molto. Cap. XXXVI.*

**C**ertamente questa gloriosa, & honorata pianta è sottoposta à molte fortune per la sua gentil natura, & per esser ella molto porrosa, e per questo si deue con gran diligentia auertire, così nella elettione del rasolo, come anco ne' siti, e sua coltiuatione. Essendo, che non può patire il molto freddo, il molto caldo, il molto secco, il molto humido, & molti altri contrarij, come di sopra hò detto, quando parlai de terreni conuenienti alle viti, & di quelli, che si doucuano fuggire. Patisce anco, & offendosi, essendo posta appresso il Lauro, il Nocciuolo, il Rauano, & la Verza. La causa è, che essendo essa vite calda, & humida, sente al naso per sua natura l'odore del Lauro, del Rauano, e della Verza, & per esserle contrario se ne fugge, & non potendo fuggire, viene à meno, perche non può stare appresso di tali odori discrepanti dalla natura sua. Il Nocciuolo, ò Nofellaro poi per far molte radici di sopra via, & tirando à se gran nodrimento, & facendo anco molte, e lunghe foglie, che impediscono l'aria, & il Sole: però non si conuiene insieme. Si che volendo beneficio dalle tue viti, piantale lontane da queste quattro sorti di piante, come loro nimicissime. Noiafi etiamdio grandemente, quando le vengono molte pioggie adosso, essendo in fiore, e maggiormente essendo grosse, & impetuose con venti. Le nebbie poi, massimamente maritime, che vengono à tal tempo le seccano, & noiano sopra modo. S'offendono anco grandemente (come vogliono alcuni) per le molte pioggie, che vengono à tempo, che gittano fuori.

*A che*

*A che modo, & à che tempo si deono spampinar le  
viti, & quanto beneficio le sia tal ope-  
ra. Cap. XXXVII.*

**H**Ora vengo al tempo, & al modo, che si deono sfogliar le viti, laqual opera ci porta marauiglioso beneficio, vergogna di questi nostri Contadini, & danno inestimabile, quali non fanno farla, nè si curano d'impararla; cosa veramente dignissima di esecuzione. Le spampinerai adunque, liberandole da pampani superflui, & inutili: essendo, che più le gioua il sfogliare, che non fà il bruscare, facendosi con ragione, & arte, & in tempo accomodato. Si fà questa spampinatione (per opinione commune) à duo tempi, il primo, al Maggio, quando i pampani sono teneri, talmente, che si possino leuar via con le dita senza difficoltà del spampinatore. L'altro, quando l'vua hà sfiorito, ma non già mai fiorendo. Il modo del spampinarle, è tale. Leuarai via con mano, e non con ferri, tutti quei germogli, & pampani, che nasceranno nel tronco loro, & anco alle radici. Se però non fusse qualche bel sarmento, che si douesse lasciar per rinouar la vite. Git erai anco via tutti quei sarmenti, & pampani, che nasceranno nelle braccia, ma che non habbiano vua, e che nell'anno seguente non si debbano lasciare per produrre il frutto. Il che facendosi, tutto il nutrimento andando nel tronco, e capi maestri, & in quelli, che haueranno l'vua, le farà di giouamento grandissimo, & produrranno frutto buono, & in gran quantità. Et se tu ciurerai anco tutti quei pampani carichi d'vua, gli darai beneficio non mediocbre. Essendo, che la virtù, e sostanza del terreno, conuertendosi tutta ne' graspi, e non nelle superfluità de' pampani, ingrosserà molto gli grani dell'vua, la qual poi così fortificata, si difenderà gagliardamente contra la nebbia, & ogn altro contrario, & produrrà molto vino. E questa spampinatione (oltre il beneficio sopra detto

farà anco causa di più spedita, & presta potatione nell'anno seguente.

*Aquali, & quanti tempi si deono bruscare  
le viti, & con quali auertenze.*

Cap. XXXVIII.

**S**I bruscano le viti à doi tempi regolarmente, cioè all'Autunno, & alla Primavera, ne i paesi caldi, meglio è l'Autunno, ma ne i freddi, la Primavera, e nei temperati, l'vno, e l'altro tempo. Se mò tu desideri portarle con maggior ragione, & vtilità, considera quattro cose, cioè la qualità del paese, del sito, & del terreno, & della vite, & così bruscherai con grande auantaggio. Quanto al paese, tu hai inteso la giusta potatione. Del sito veramente, quelle che guardano alla Tramontana, si potino alla Primavera, e quelle, che sono volte alle altre bande, doue scaldi il Sole, all'Autunno. Quelle, che sono poste ne i colli, e monti, doue hanno carestia d'humore, si bruschino innanzi il verno, e quelle, che sono in piano, che abbondano d'humore, alla Primavera. Quelle, che sono piantate in terreni deboli, leggieri, & arenosi, si potino all'Autunno, e quelle, che sono poste in terre grasse, forti, & graui, alla Primavera. Le vecchie, e deboli, all'Autunno, & così le giouanette, e quelle di età perfetta, & possenti, alla Primavera. Tardi anco si potino quelle, che temono le brine. Se veramente questi dui tempi dell'Autunno, e della Primavera, non ti bastassero per bruscarle tutte, seruerai la più robusta, e gagliarda parte del vignale, per poterla nell'inuernata, e massimamente quella parte, che sarà verso il Mezodì. Percioche meglio si difenderà dal freddo, da i venti, e dal ghiaccio, che non farebbero le altre più deboli, quando fussero bruscate in simil tempo freddo. Nondimeno (se possibil è) mai non si tocchino con ferri, nel mese di Dicembre, e parte di Genaro, quando sono freddi eccessiui, quali spesse volte danno la morte  
alle

alle meschinelle viti, allhora ferite dal taglio de' cortellacci. Hanno in se questa natura, che potate per tempo, cioè innanzi il verno, generano più capi, e bruscate tardi, cioè alla Primavera, più frutto producono; tuttauia Teofrasto nel lib. 3. cap. 18. delle cose delle piantetiene il contrario, & scriue, che le vite bruscate all'Autunno, fanno più vua, che bruscate alla Primavera, dicendo, che à quel tempo esse viti sono gagliardissime, & non si rompono nel potarle, come spesso occorre alla Primavera; & alleggerite dal molto peso de' sarmenti, & in se ritenendo ogni virtù loro, producono poi molto frutto, & altre ragioni allegando, quali io tralascio per breuità. Sforzati anco bruscarle in giorno quieto, piacquole, e libero da venti grandi, e freddi, e non mai, quando sono bagnate, e massimamente ne i gran freddi. Si potranno ben tirar giù de gli arbori, quando pioue, e che sono humidi. Percioche non si romperanno, come fariano in tempo secco. E se tu bruscherei alla Primavera, farai quest'opera nel mancar della Luna. Ma potandosi all'Autunno, non fa tanto bisogno di consideratione di Luna: percioche in quel tempo non lagrimano. Et essendo le viti morbide, e grasse, e poste in terreni grassi, potandosi alla Primavera, si bruschino (come vogliono alcuni) à Luna nuoua: percioche faranno più frutto per causa dell'effusion, del souerchio humore acquoso, che impedisce la digestion del l'humor viscoso, dal qual si genera l'vua. Altri le potano nel suo scemare, dicendo, che producono più vua, & le magre nel suo crescimento. Delle quali opinioni, la seconda à me più piace.

*A che modo, & con che ordine si bruschino le viti. Cap. XXXIX.*

**I**L modo veramente del bruscare le viti, è questo. Tre cose specialmente considera prima di proueder quanto si può per lo frutto. Seconda eleggerai per l'anno

seguinte i più belli, e miglior capi. Terza studia con ogni tuo potere di far la vite perpetua. La vite posta sopra gli arbori sia diuisa in quattro parti, che guardino alle quattro parti del Mondo, lequali inchinature, essendo di contrarie qualità, ricercano anco vario ordine secondo il sito della vite. Quei bracci adunque volti alla Tramontana, siano feriti poco, e meno potandogli al tempo del freddo, che abbruscia le ferite, perciò si lascino da questa banda pochi capi, con vn guardiano, che rinuoui la vite, nell'anno seguente. Ma verso Mezodi, si lascino più capi per difesa del caldo nella state. Poca differentia è il potare alle parte d'Oriente, & Occidente: per cioche il Sole scalda da ogni banda la metà del di, massimamente nelle piantate, o posticcie, accomodate da Tramontana al Mezogiorno, come veramente debbono essere in questi nostri paesi, & altri luoghi più freddi. Lascierai i capi lunghi, e corti, si come mostrerà la fertilità del terreno, e della vite. Si che alle viti nouelle, alle vecchie, & alle deboli, & meschine, si lascino pochi, e corti capi, acciò possano sostentarli insieme col frutto, che venirà; & così a quelle, che faranno piantate in terreni tristi, & molto asciutti, all'incontro poi a quelle, che faranno poste in terreno buono, & che faranno piene di forza con bei bracci, & capi, si lascino più capi; & anco più lunghi; & se faranno poi molto morbide, & liete, facendo molti capi, & grossi, & lunghi, con foglie molte, piene di gran verdura, a queste lasciar si debbano pochi, ma lunghi capi, tirandoli però sempre ad ogni banda, à duo, à duo, legati insieme, e non più mai: accioche l'aria, il vento, & il Sole, possi asciugare il troppo aequoso humore, il quale per sua natura, non produce altro, che pampini, & foglie senza vua. Molti credono, che quel leuar via la morbidezza delle viti, & al farle far molta vua, altro più potente mezzo non vi sia, che il lasciarle molti capi, affermando con tal via straccarle: & à vn certo modo constringerle à deporre la loro morbidezza, & à perder molto frutto. Ma

que

queste tali (per mio parere) & d'altri giudiciosissimi Scrittori, dicerto s'ingannano: perciocche la virtù vnita in pochi capi, più opera: che non fa la diuisa, & dispersa in molti, sì che i molti capi lasciati, voglionò tutto esser nutriti, & alleuati dalla madre; laonde essendo lo humor separato in tanti luoghi, forza è, che sia acquoso, & non viscoso, talche ne vengano se non bei pampani, & foglie senza vua, non potendo la Natura in vn medesimo tempo due cose fare a pieno; ma facendone vna bene, l'altra consuma, & distrugge, se poi vengono lasciati pochi capi, & lunghi, allhora la virtù, restata vnita, produce molto frutto per non essere la viscosità conuertita in acquosità. Et sempre (volendo vua) fa bisogno ridur l'humor acquoso, in viscoso, denso, & tenace, e ciò si fa, lasciando pochi, & lunghi capi, tirati al modo detto, quali per la virtù delle tre cose sopradette, sforzano l'humor della vite (quantunque, a principio fusse acquoso) farsi viscoso, spesso, & tenace, che è tutto frutto, & questo è il modo, che si deue sempre tenere nel bruscar tal viti morbide, & liete, hauendo poi l'occhio, che verso ogni banda delle viti, si lascino vno, ouer duo guardiani di duo occhi l'vno, per far capi nuoui, per l'anno, che segue, & io hò sempre offeruato questa regola, & la offeruerò, finche hauerò vita per hauerla ritrouata vera, laqual fu anco vna delle prime cagioni, che io mi applicassi a questo studio d'Agricoltura. Altra regola tiene Teofrasto nel bruscar le viti, hauendo l'occhio in ciò sempre alla poca, ò molta midolla delli capi, dicendo a questo modo: Quando gli cari haueranno assai legno, & poca midolla, come sono le pignolle viti, & simili, lascerai pochi capi, ma lunghi, & se haueranno poi legno poco: & assai midolla ne lasciano molti, ma corti, & di questa natura sono le vieghe, agostane, grossane, bianche, & simili vue tenere, & così la quantità de' capi farà molto frutto, & la cortezza poi di quelli lo manterrà bene, & quanto più legno haueranno, e midolla poca, tanto più lunghi si lascino, e pochi, & all'incontro quanta più midolla



midolla haueranno , & legno poco più se ne lascino , & meno lunghi ; perche se questi si tirassero in lungo , al modo de gli altri , per lo peso dell'vua si romperiano , & il frutto andaria per terra. Quei capi, che nascono alle radici , nel tronco si cauino , facendo liscio il luogo cauato con ferri taglienti , e così quelli, che si troueranno nel tronco . Leuifi anco via quella scorza secca , e fessa , che pende dal pedale , infino al legno : percioche la vite liberata da sporchezza , meglio riesce, e genera il vino con meno feccia . Radisi via con ferro il musco , che si trouerà nel pedale. I tagli fatti nel duro della vite , facciansi piegati , e rotondi , e questo attendisi con diligentia . Taglierai via i sarmenti, ò capi larghi , vecchi , meschinelli , mal nasciuti , torti , e che guardano in giù . Ma se le viti faranno poste in colline, ò monti tristi , magri , & molto digiuni , & secchi , allhora si lascino quei capi belli , che faranno nasciuti , siano in che luogo si voglia della vite ; percioche la Natura non hà potuto far altro di meglio , e però fa bisogno seruare l'impeto fatto , quantunque egli sia in luogo sconcio , & brutto da vedere . I nouelli , & fruttuosi accomoderai , e legherai dritti . Taglierai via le vgne , cioè quel legnetto secco de' guardiani d'vn'anno . E se farà posta à tirella , ò pergola , eleuata , che farà quattro piedi , la disporrai con altri tanti braccia , de' quali ciascheduno guardi alla inchinata parte del giogo , cioè di quella lato- la , che si mette per trauerso , e lascierai alla vite magra vn capo per braccio , & alla grassa due , e posti sopra il giogo gli piegherai . Tengasi à mente con grande attentione , che non si lascino duo capi , ò più da vna banda sola del braccio , ilche somnamente nuoce alle viti . Perche restan- do quell'altra banda priua di capi , che tirino à se l'ali- mento , in breue si secca tutto quel braccio , come se fus- se toccato dalla faetta . Suol nascere vn capo ( qual si chiama focanco ) in mezzo della forcella tra duo braccia , oue la vite si diuide , qual si deue tagliar via al tutto con diligentia , come nimico . Ma se è preuagliuto in guisa , che habbia afflitto vno de' braccia , in tal caso quello ,  
ch'è

ch'è più debole, leuifi via lasciando il focaneo. Lascierai acconciamente nel mezzo delle braccia i capi per produr l'vua, li quali non ti priueranno di speranza della vendemmia, ne affliggono la vite, fuggendo i prossimi al troncone, & gli ultimi in capo della vite. Ma se hauerà stesi i capi più lontani del douere, e colle braccia farà montata sopra la pertica, o latola, trauerfata del giogo, lascierai vn robusto guardiano, appresso il troncone (qual noi addintandiamo sperone con due occhi) accioche si rinuoni la vite al giogo, e nel lasciarlo, offeruerai principalmente, che'l taglio non sia volto verso il Cielo, ma à terra. Poi non si tagli à trauerfo, ma alquanto in lungo in foggia di l'vna, tagliando nel mezzo tra i nodi, e facendo il taglio piegato dietro alla gemma, o vuol dir occhio: accioche non lagrini sopra quello, e lo ciechi. Lascierai alla vite più, e manco capi, si come mostrerà la sua qualità, e la grassezza del terreno; ma più presto peccherai in lasciarne pochi, che troppo, per cioche (come dice Plinio) la vite più presto vuole per sua natura propria partorire, che viuere, e tutto quello, che si leua di materia, si aggiunge al frutto, cioè manco capi, che le lasciamo, più frutto raccogliamo, & anco più lungo tempo si conserua, non essendo tanto faticata dall'insopportabile peso di famenti. E più lunghi si lascino i capi, doue sono tra i nodi più lunghi spatij. Considera anco se nell'anno passato è stata copiosa vendemmia, ouero poca: per cioche dopò vna buona vendemmia, si posta strettamente, cioè lasciando pochi, e corti capi, e dopò vna trista, e poca, poterai più largamente, cioè lascierai più capi, e più lunghi, Hauendo però sempre riguardo alla bontà del terreno, & alla natura della vite. Di più auertirai di far questa potatione con durissimi, acutissimi, e sottilissimi ferramenti, slongando il taglio del cortellaccino, e facendolo netto, e liscio più, che si può: per cioche à questo modo meno l'offendono le viti, e più presto si sanano le ferite. Vi è anco vn'altro ordine, che si deue sempre eseguire, qual è buona

buona parte della bruscagione , & gioua sopra modo alle viti . Nè mai si deue tralasciare , & molto mi marauiglio , che così da pochi , & quasi da niuno venghi offermato , credo forsi , perche non vi pensano sopra , & è tale . Quando nelli tuoi giardini , ò vignali specialmente , & anco nella tua campagna hauerai fattà la vendemmia , tutte le tirelle , & capi pendenti , che alla potatione ordinaria si hanno da leuar via , tagliali via , più alto , che tu puoi , fino appressò i capi maestri , che si doueranno lasciar per l'anno seguente , & questo facciafi maggiormente nelle viti gioueni , magre , poco gagliarde , vecchie , & di poca virtù : percioche quel vigor , & alimento , che doueua andar per mantener in vita quelle tirelle , & capi pendenti , tutto si conuertirà nel tronco , nelle radici , & capi maestri , quali riceuuto questo così gagliardo nodrimento , faranno quello , che Può far vna buona vite ; & non facendosi questo così vtil rimedio , tutte quelle tirelle , & capi pendenti inutilmente rimanendo in vita , faticheriano vanamente le meschinelle madri , con gran danno delli capi maestri , che hanno da far l'vua , & da rinouar le viti . Et è questo vno de i gran beneficij , che si possono far alle viti , & maggiormente à quelle , che si trouano in debolezza . Et chi questo non offerua , specialmente doue sono molte tirelle , al sicuro si priua di vna gran parte della sua vendemmia .

*Viti vecchie , à che modo si rinuouino , . . . Cap. XL.*

**H** Ora , che hò parlato de' magliuoli delle viti nouelle , & ancora delle perfette con le lor cure , farà il mio ragionamento al presente d'intorno alle vecchie . Se queste adunque haueranno le radici nella sommità della terra , non si taglino per rinouarle : percioche le nouelle viti , che nascessero dopò il taglio , sarebbono inutili . E perciò se non hanno nel corpo tronchi secchi , e che si possino piegare , stendisi nel solco fatto ( come hò detto nel trattato delle propagini , ò arrossamenti ) e così  
si ri-

si rinoueranno. Ma se sono secche, in guisa, che non si possino piegare, l'anno primo scalzale di sopra, di maniera, che non caui, nè offendi le radici, e dalle del sterco, potandole poi, in modo, che lascino pochi capi, & zappale diligentemente, e spesso spampinale: à fine, che non notricano pampani fouerchi, & così genereranno sodi, & longhi capi. I quali (fatte tra gli ordini, cioè piantate fosse) siano arfoflati, lasciandoli tuttauia attaccati alle viti, e passati li tre anni, poiche faranno fortificati, ucciderai le madri, cauandole al tutto l'anno seguente, e così ordinerai le viti nouelle. Ma essendo di buona sorte, & hauendo le radici in giù, di maniera, che non si veggano, quando sono scalzate, in tal caso; scalzale al principio di Marzo, e così scalzate, le taglierai, lasciando quattro dita del tronco sopra le radici, e (se possibil sarà) segale appresso qualche nodo, o groppo, leuando via l'asprezza della segatura con acutissimo ferro, e poi metterai sopra terra minuta, e letamata, in guisa, che coperto il troncone non sia meno di tre dita sopra quello la terra. Quelle veramente di cattua sorte, & infruttuose; & che habbiano le sommità, cioè le braccia corrose, marze, & le radici siano profonde, ottimamente si incalmano, scalzandole prima, e la parte di basso scoperta, si tagli vicina alla terra, in modo, che essendo rincalzata, & ammicchia a con terra non appari di sopra. Si rinoueranno anco le viti vecchie, e consumate nel troncone (come dicono Columella, & Palladio) à questo modo. Nell'inuerno scalzale, dandole copioso letame, e potale corte, cioè lasciale pochi, e corti capi, tagliandole alquanto con acuto ferro, tre, o quattro piedi sopra terra, oue sono verdissime. Zappisi poi spesso la terra: accioche le prouochi à germinare dal taglio, dal quale, spesse volte esce il pampano, che le rinuoua. Oltra ciò, auertiscasi sempre nel zapparle: essendo, che non bisogna scalzarle; accioche le più alte radici non si secchino, nè si arino per non romperle, ma zappale profondamente, & vguualmente, & con grande  
aucr-

auertenza, spargendo il terreno con sterco, ò paglia, innanzi il freddo grande dell'inuerno. Ouero poi che l'haurai scalzate, se le dia del letame.

*Vite vecchia, à che modo si trasplanta. Cap. XLI.*

**S**I trasplanta la vite vecchia à questo modo, non però senza pericolo di morte. Cauala bene, con le sue radici, senza offenderle in parte alcuna, lasciandole solamente il più grosso braccio, e piantala, coprendola bene, e mettila, conciala, e legala co' i medesimi modi, e verso la medesima parte del Cielo, come staua per lo passato. Segnandoli acciò non si faccia errore, perche è di somma importanza ad ogni pianta, & più alle vecchie, che nuoue, & giouanette per esser molto auenze verso tale aria: & questa offeruatione pienamente fatta, spesse volte sforza la pianta à viuere contra molti altri contrarij. Non mancando di zapparla spesse volte. Oltraciò si deue anco lasciare vno, ò due occhi nel nuouo capo: acciò indi pulluli, e che le fosse siano larghe, e profonde ( hauendo però sempre riguardo alla qualità del terreno ) mettendo sopra le radici terra minuta, & molto grassa, ouero altra, mescolata co' l letame marcio, & alquanto humido, adacquandola spesse fiate con l'acqua grassa di letamari, ouero di fosse esposte al Sole, ingrassata co' l letame grasso, e marcito. E così le radici piu presto, & con maggior facilità s'vniranno con la terra, & la pianta si fortificherà.

*Viti quando, & sotto che Luna s'incalmano. Cap. XLII.*

**F**In quì io hò parlato del modo, & tempo del piantar le viti con le lor coltiuationi, hora si dirà, quando, à che modo, & con qual'ordine si debbano incalmare, con la cura loro, & auertimenti, che in ciò si ricercano. A due tempi s'inestano; cioè alla Primavera, & al-

*Libro Quarto.*

& all'Autunno, hauendo prescia: percioche dall'aria di Primavera à quella dell'Autunno, vi è poca differenza. Nondimeno il più acconcio, e sicuro tempo ( come vogliono la maggior parte ) sarà, quando naturalmente le viti moueno le gemme, e la scorza, nel qual tempo lagrimano humor spesso, e viscoso. Et à questo modo non si hauerà riguardo à paesi, nè à siti di forte alcuna: percioche in tutti i luoghi cominceranno pullulare, secondo la natura delle regioni, delle contrade, e de' terreni. Si deuono incalmare ( per opinion della maggior parte de' gli Scrittori ) à Luna crescente. Altri vogliono, che in terreni grassi, lieti, & humidi, & nelle viti morbide, e gagliarde, s'inesti à Luna scemante: Ma ne gli altri terreni, & viti, nel suo crescimento. Ma sempre in giorno tepido, piaceuole, e quieto da venti. Auertirai anco di tagliar le viti, che si deuono incalmar per tre di auanti: accioche fra tanto stillano fuori il troppo humore. Ouero ( come dicono Varrone, & Columella ) si dia vn taglio vn poco di sotto dal calmo ( quando s'incalma all' hora ) dal quale esca l'humore souerchio. Altri tagliate le viti, le piegano; à fine, che più presto, e più facilmente ( cascate le lagrime in terra ) si liberino dallo humore eccessiuo.

*Quai rasoli si elegghino per incalmare. Cap. XLIII.*

**I** Sarmenti, ò rasoli, che tu desideri incalmare, si pigliano ( come dicono Columella, & Plinio ) dalla parte di sopra della vite fertile, come parte più succosa. Et quali siano rotondi, con buoni, & spessi nodi, e che in quell'anno habbiano partorito molto frutto. Sono anco buoni quelli tolti dal mezzo della vite, essendo belli, e carichi d'vua, si come per lo piantare sono commendati per gli migliori. Et siano inestati più freschi, che si può. S'incalmano sopra terra, & infra terra. Se si inestera appresso terra, cuopri il rasolo sino alla cima con terra. Ma quando il calmo si fa alto, cuoprinsi le  
fissure,

fissure, così da i lati, come di sopra, con creta ben la-  
uorata, & alquanto tenera, mettendo sopra il musco,  
e ligandolo con diligentia à questo modo qui sotto di-  
mostrato.

*A che modo la vite s'incalmi nel legno  
sesto. Cap. XLIII.*

**T** Aglierai, ò legherai à trauerso la vite, che tu vuoi  
incalmare, doue è più netta, & più rotonda, facen-  
do polito il taglio, con ferri molto acuti, e poi fendila  
per mezzo giustamente ( si come de gli arbori fruttiferi, è  
stato detto ) mettendo per tre dita nella fissura dui rasoli  
belli, & proportionati, tagliati da due bande, ma vn po-  
co più da vna, che dall'altra, in modo di penola, ma che  
non si offendi la midolla per essere l'anima della pianta,  
e che la scorza de' magliuoli si accosti, & adatti à quella  
della vite, più, che si può, talmente, che non si vegga  
cosa alcuna del taglio. Auertendo sempre legare la vite,  
che si deue fendere, sotto il nodo, accioche la fissura  
non s'apri più del douere, coprendola poi, e legandola,  
al modo, che si legano gli arbori. Ma meglio farà, che  
la legatura si faccia, non con stroppe, ma con scorze, ò  
gionchi, quali anco siano migliori. Et questo, perche  
essendo la vite tenera, e di presto crescimento, & ingros-  
samento, si taglia per li legami forti, e duri, come si ve-  
de ogni di, anco nel legar, che si fa al bruscare.

*A che modo si incalmi con la triuella fo-  
rando. Cap. XLV.*

**S** I incalma anco con la triuella gallica, forando ( qual  
si può dir essere quella, con la quale si fanno i buchi  
alle botti, & altri vasi, & etian dio alle gelosie ) à questo  
modo. Foraprima la vite, con vn triuellino, in luogo  
tondo, liscio, netto, e grosso, infino alla midolla, ma  
che'l buco pendi in giù verso terra, accioche il magli-  
uolo

uolo, che si mette dentro, guardi in su con la cima, ingrandendolo poi con la triuella gallica. E tolto il rasolo tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, taglisi doue è più grossetto, facendolo ben tondo, in longhezza tanto quanto possi entrare giusto in quel buco, e troncalo poi talmente, che non restino fuori, se non duo occhi, battendolo con qualche martello, fin che sia ben ficcato, & ferrato nel buco, in guisa, che non si vegga niente del taglio. Dicono alcuni, che queste inestamento non riesce bene ne i luoghi piani, & humidi, ma si bene in luoghi asciutti. E questo penso, che proceda per lo troppo humore, che manda fuori la vite, qual non si potendo scolar, marcisce il rasolo, auanti, che pigli. Di più s'imesta con la triuella à questo modo. Fora la vite da vna banda all'altra, che desideri incalmare, in luogo netto, e liscio, e piglia vn capo della vite vicina, che sia bello, & fruttuoso, non però tagliato, nè diuiso dalla madre, e mettilo in quel buco, facendo, che esca dall'altra parte della vite, e che la cima del farmento, o rasolo, guardi verso il Cielo, non lasciandoli se non dui occhi, leuando via il resto; & così il capo hauendo la vite dalla madre, & ingrossandosi, presto s'vnirà alla vite incalmata. Quando poi vederai, che il buco fatto con la triuella, sia ben scaldato (qual coprirai, e legherai al modo già detto) e che quel capo inchiuso nel foro, farà vnito, & fortificato, taglisi via dalla prima madre, leuando anco via con la sega tutto quel tronco, che sarà dal calmo in suso.

*A che modo s'incalmai sotto terra. Cap. XLVI.*

**S**I incalma anco sotto terra à questo modo. Prendi vn capo di più bei, di più lunghi, e di più bassi, che siano nelle braccia della vite, e questo senza spiccarlo da lei, taglia in cima, fin, doue è tondo, e grossetto, ma che sia talmente longo, che arriui sotto terra, almeno vn palmo, e fesso per mezzo, non più d'vn dito longo, piglia poi quell'altro, che vorrai incalmare, in qu

lla  
fissu



fissura, che sia longo vn piede, e mezo, & conforme à quello in grossezza, & in tondezza, e tagliato da dui lati, à modo di penola, longo quanto è detta fissura, il commetterai dentro, talmente, che non si vegga taglio alcuno, ma solamente la scorza dell'vno, e dell'altro capo, & con vna stropia fessa, legalo come si fa vna scopetta, e coprirai tutta la parte fessa, e rafa, congiunte insieme, mettendo poi tal legatura in fondo della fossa, longa vn braccio, & altrettanto larga, & alta à canto della vite, talmente però, che fra mezo si possi zappare. E spianata c'hauerai la detta fossa, col' terreno grasso, taglierai la calma sopra duo occhi. Ma innanzi, che si tagli via la vite vecchia, lascerai passare almeno quattr'anni: accioche la calma fra tanto diuenga potente, la qual potrai tirare dopò due anni, con la vite vecchia di continuo. Scriue Columella, ch'è molto vtile alla vite, che si deue incalmare nel legno fesso, se prima si scalza, tagliando le radici di sopra, & i pampani, ò capi inutili, coprendo poi il troncone. Et fatto il calmo, licuisci di continuo ogni germe, che da i lati, e dalle radici di essa vite germinasse, e quello, che dalla calma nasce, legasi: accioche non sia mosso dal vento. E quando sarà cresciuto si spampani con mano, al modo, che si fa la vite radicata. E fino alquarto anno non si curi del fruttare, mentre, che si sana il taglio del troncone.

*A che modo le viti, al Maggio, si difendono da i rouiglioni che le mangiano essendo tenere. Cap. XLVII.*

**E** Perche nascono alcuni animalletti, nelle viti, che rodono gli loro pampani teneri, specialmente al Maggio (quali noi chiamiamo rouiglioni) al cui nocumento se non si prouedesse, quasi in vano sarebbe il nostro piantare, & incalmare viti: essendo, che talmente dannificano (massimamente nelle viti tenere) che pochi (se non espertiissimi) ne possono fare certo giudicio d'vn danno tale. Per tanto metterò gli rimedij, in ciò conuenevoli,

neuoli, scritti da questi celebratissimi Agricoltori: ac-  
 ciò si proueda à tanta rouina. Prendi adunque (come di-  
 ce Palladio) le cantarelle, che nascono ne i rosari, e met-  
 tile nell'oglio, lasciandoue le stare, fin tanto, che saran-  
 no putrefatte, e corrotte, e con quest'oglio (quando si  
 bruserà) ongasi il cortellaccino. Si prouederà anco  
 ad ogni sorte di noia, che patiscono le viti, se con l'a-  
 glio trito, e ben pesto, ongerai i ferri da bruscare, al  
 tempo, che si poterà. Di piu si difenderanno le viti, se con  
 la pietra d'aguzzare pesterai bene le cantarelle, ò roui-  
 glioni, e con la medesima pietra aguzzerai i falcini. Al-  
 cuni cuocono le rugiole ritrouate ne i rosari nell'oglio,  
 e con questo ongeno i falcini da potare, e per questo ri-  
 medio le viti non sono danneggiate da alcun verme, nè  
 anco dalla brina. E se co'l grasso di becco, ò di rane, on-  
 gerai i cortellaccini, nè rugiole, nè gelo darà noia alle  
 viti, più oltra se tu ongerai i falcini con l'oglio, nel  
 quale sia pesto l'aglio trito, e ben pesto, le viti, che con  
 detti ferri bruserai, non patiranno (come dice Costan-  
 tino Cesare Imperatore) nè pidocchi, nè rugiole, nè  
 gelo. Saranno anco sicure, e libere da qualunque ani-  
 male (come scriue Plinio) tutte quelle viti, che faranno  
 bruscate nel far della Luna. Vi è vn'altro rimedio da  
 me trouato con la esperienza, & continouamente prau-  
 cato, & è verissimo, nè si deue mancare in modo alcu-  
 no, di non farlo ogn'anno, quando regnano questi ani-  
 maletti, & è tale. Quando al Maggio vederai, che questi  
 rouiglioni roderanno i pampani teneri delle tue viti,  
 prendi vna perticella, ò latoletta, e la mattina per la ru-  
 giada vā percotendo leggiermente le tirelle, ò pampani,  
 doue vederai essere questi animaletti, hauendo però dui,  
 ò più, che tengono vn lenzuolo grande sotto molto  
 aperto: & così tutti quei rouiglioni cascherano dentro à  
 piombo, quali si pestino bene sotto i piedi, ouero (come  
 meglio farà) si gettino su'l foco, & in vna, ò due matti-  
 ne libererai la tua possessione da questa pessima, e dan-  
 nosa generatione. Nè si faccia quest'opera in hore calde.

P

&amp; asciut-

& asciutte; percioche volano via, & in breue tempo ritornano nelle viti.

*Ache modo si scaccia la nebbia, ò caligo dal  
vignale. Cap. XLVII.*

**S**ogliono venire alcune nebbie, ò caligo, che molto noiano le biade, le viti, & altre cose, e specialmente quando fioriscono. Onde si prouede (per detto di Palladio) mettendo paglie, e purgamenti di casa in più luoghi, e quando appaiono queste nebbie, subito s'impicci il foco nelle dette paglie, e purgamenti. Altri pongono per li vighali rami di lauro, & affermano, che le viti non patiscono nebbie, ò caligo. Et se essa nebbia anticipasse, si sanerà gittando per le viti acqua, nella quale siano macerate le foglie del cocomero saluatico. E ciò facciasì innanzi, che nasca il Sole. Et il medesimo fa la radice della collocintida, come dice Apulegio.

*Il fine del Trattato delle viti.*

*De' Cannauerari. Cap. XLIX.*

**P**oiche io hò mostrato il modo, & ordine, che si tiene nel piantar, & coltiuar le viti, al cui sostegno, essendo molto al proposito le cannauere, però in questo luogo mi hà parso mettere il modo, & tempo di piantar i cannauerari, co i loro gouerni. Non ricusano alcun terreno; pur vengono meglio nel facile da laouare, che sodo, ò durò; humido, che secco; nelle valli, che in luoghi pendenti; nelle ripe, e confini de' campi, che nel mezo. Si piantano con la cipolla della radice, co i tronchi della canna, & stendendo anco tutto il corpo della canna, ma però lasciata fuori la cima; altrimenti si marcisse tutta. Se deuono piantare prima, che germignano. Et si tagliano dopò Santa Lucia: percioche crescono infino à quel tempo, e poi si fermano, & indurano.

Sin-

S'ingrassano co'l sterco, ò cenere. Et però molti tagliato il canneto (come dice Columella) vi appicciano il fuoco. Appetisce questa piantatione di canne, luoghi ameni, aperti, & diletteuoli, & amano molto essere nodrite da venti. Si piantano alla Primavera, auanti la germinatione, come hò detto. Ma sopra il tutto, offeruifi nel tagliarle, di far gli tagli dolcemente, e con ferri molto taglienti: acciò non s'offendi la parte, che vi resta. Il che farà cagione di più prestante pullulatione.

*Dell'vua, & quando si deue vendemmiare. Cap. L.*

**E** Ssendo l'vua il frutto di questa diuina pianta, che tanto di sopra io hò commendata, non farà adunque fuor di proposito, dirne alquanto, con breuità. Per tanto l'vua si deue raccogliere à Luna vecchia, asciutta, & libera dalla acqua, & dalla rugiada, & in tempo sereno, & caldo: & à questo modo il vino, che si farà, più longamente si manterrà, farà più possente, e porterà più acqua. Auertendo sempre raccoglierla mediocrementematura, gittando via con diligentia, ò mettendo da banda tutta quella, che farà tempestatà, la marcita, la secca, la non matura, le foglie, & ogni altra immonditia, che si trouasse dentro, & in tal guisa il vino riescerà perfetto, e di longa vita. Scriue il Crescentio con molti altri, che'l vero, & acconcio tempo di vendemmiare è, quando la Luna si troua ne i segni del Cancro, ò Leone, ò Libra, ò Scorpione, ò Capricorno, ò Acquario. Se all'Agosto, e Settembre vengono caldi, e secchi grandi, l'vua così calda, non si deue vendemmiare, se prima non soprauega pioggia, percioche gli vini speffe volte ribogliono. Considerasi anco, che l'vua non stia più di sei giorni matura sù le viti: percioche il vino poi riesce difettofo, & le meschinelle viti ne patiscono grandemente.

*A che modo, & con quai segni si conosca la compiuta  
maturità dell'vua. Cap. LI.*

**E**T accioche si conosca quando ella farà peruenuta alla sua compiuta maturità, caua vn grano dal grappo, che sia speffissimo, come l'vua pignola, e passato vno, ò due giorni, considera il luogo, doue egli era, se quel luogo voto non farà ponto chiuso da gli altri grani, l'vua farà perfettamente matura: ma se'l farà alquanto fatto minore per l'accrescimento de gli altri grani vicini, farai sicuro l'vua non esser ancora compiutamente matura. Altri premeno il grano dell'vua, & essendo fuori il granello mondo, e senza carne, affermano l'vua esser matura. Sono alcuni altri, che premuto il grano, & escendo li granelli foschi, e quasi neri, dicono l'vua essere peruenuta alla sua debita maturità. Ma sopra ogn'altra cosa, l'occhio può far giudicio della maturità della vua: essendo ella peruenuta a quel colore, che (secondo la sua natura) se le conuiene.

*Quanto si deono follare l'vue, & quanto longamente  
deono bollire. Cap. LII.*

**S**Appi, che quanto più longamente l'vue saranno calcate, ò follate, tanto più il mosto hauerà del puro, essendo meno calcate, il vino più si purificherà, & sarà anco più durabile, & non hauerà sapore di graspe. Et essendo l'vue deboli, & acquose, si lascino bollire più, e le nobili meno. Et quanto più grasse, & acquose fossero, tanto più debbono bollire ne' tinacci con gli pecolli, ma le nobili, e secche, meno. Più oltra, se tu lascierai stare insieme l'vue raccolte, & poste in monte, per duo, ò tre giorni, al scoperto, all'aria, & al Sole: molto s'accrescerà la maturità, & dolcezza del vino, non le piovendo però sopra. Lasciandole poi per duo, ò tre giorni nelle tinte auanti, che si follino, Et con quanta maggior  
sum

summa d'vua bolliranno insieme, tanto più si purificherà il vino, e diuenterà più possente. In vero quest'vua è di singolar dignità: essendo che (oltre i molti, e maravigliosi vini, che con questa si fanno) genera anco sangue lodenole, & è il miglior cibo (dal fico in fuori, come dice il Crescentio) di tutti gl'altri frutti, quando si mangia ben matura, & giunta alla sua compiuta dolcezza.

*A quali, & à quanti modi si conserua  
quest'vua. Cap. LIII.*

**S**I conserua longo tempo essendo raccolta nel mancar della Luna, a Ciel sereno, dopò la quarta hora del dì, essendo bene asciugata la rugiada, & scaldata l'vua dal Sole. Ma cogliesi co i grani sani, e rari, & che ella sia nel suo maggior vigore, cioè nè acerba, nè troppo matura. Si conserua anco longamente appiccata ne i granari per causa della poluere, che (mouendosi gli grani) si ferma sopra. Oltre ciò se tu affonderai l'vua alquanto acerba nell'acqua calda, nella qual vi sia mescolato alume di rocca, durerà (come dice Constantino Cesare Imperatore) tutto l'anno. Più oltre conseruasi anco à questo modo; prendi la vua da serbare nè troppo acerba, nè troppo matura, ma di grani lucidi, & trasparente, leuando via gli granelli secchi, rotti, guasti, & acerbi dopò impiastra i suoi pecolli con pece calda, & piccala in luogo secco, freddo, & oscuro, & così (come dicono Palladio, & il Crescentio) si conseruerà longamente sana. Altri colgono l'vua, quando è sereno, e che non sia piovuto già molti giorni, dopò la nettano bene, leuando via gli grani marci, & fanno scaldare la pece, tanto, che bolla, & indi mettono dentro il suo pecollo, lasciandouelo stare vn poco, dopò la mettono al Sole per due giorni, & ultimamente la pongono sopra la paglia, spartitamente vn graso dall'altro, e così la conseruano tutto l'inuerno.

*Del vino, & in che sorti di tinacci deue  
bollire. Cap. LIIII.*

**P**Ochi sono gli huomini, quali effercitano l'arte dell'Agricoltura, che non sappiano far i vini: percioche la bontà loro consiste ( come dice Plinio, & ciò vedesi con la esperienza ) nella natura de' paesi, e qualità de' terreni, & delle viti. Ma errano bene alcuni nel gouerno loro, e conseruationi. Per il che auiene spesso volte, che si guastano per causa di quelli, che n'hanno la cura. La onde per souuenire a questi tali, ne dirò alcune cose, per lequali nella fattione loro, e nelle conseruationi, che si deono hauer intorno a tale effetto possano guardarsene per l'auenire. Primieramente adunque farai bollire i vini in tinacci, ò altri vasi, che siano netti, mondi, odorosi, & liberi d'ogni bruttezza: percioche non vi è cosa alcuna ( come dicono Columella, & Plinio ) che più presto tira a se il straniero sapore, & ne patisca assai di quel che fa il vino. Sforzandosi quanto più si può tenere nelle caneue diuerse sorti di fiori odoriferi, & altri gentili, e delicati sapori, & massimamente, quando il vino bolle, ò si trauasa. Percioche piglia quella soauità di odori, nè mai più la lascia. Quando bolliranno i vini ne i tinacci, ò altri vasi, se tu metterai nel fondo loro a bollire insieme qualche sorte di herbe di sapor buono, ò salutare, e medicinale, come rosinarino, salua, ò altra simile, piglieranno l'odor medesimo, che haueranno dette herbe.

*Quanti di deono bollire i vini. e quali rimedij vogliono  
posti, che sono nelle botti. Cap. LV.*

**N**On deono bollire i vini ( secondo molti pratici ) più di otto giorni, e quanto meno bogliono: tanto più longamente durano, & restano con più bel colore, con miglior sapore, & bontà. Vero è, che restano alquanto

quanto crudi, & fanno poi molta feccia per lo restante del bollire, che fanno nelle botti: è opinione d'alcuni, che'l mosto debba stare ne i tinacci hore venti quattro, prima che si ponga l'acqua dentro. Et questo, perche (com'io penso) essendo il vino alquanto scaldato più resiste alla frigidità dell'acqua, & resta alquanto più possente. Ma meglio sarebbe mettergliela cotta, che cruda. Quando gli hauerai inuasellati, ò imbottati lascerai tutti i vasselli, ò botti co i buchi aperti in cima riempiendoli ogni giorno, fin che haueranno cessato di bollire, gettando via di continuo ogni spiuma, & qualunque bruttezza, che mandassero fuori. Chiudendoli poi co i lor coconi, quali più non mouerai fin San Martino, ò al Marzo, quando gli trauaserai al tempo, che fioriscono i persichi. Scriue Pietro Crescenzio sopra questo fatto, in tal guisa. Innanzi, che si ponga il mosto ne' vasi, profumati con incenso, essendo stati però prima ben lauati con l'acqua falsa, e poi empili honestamente, hauendo riguardo quanto il mosto possi crescere, e di continuo leua via la spiuma, & qualunque altra bruttura, che mandasse di sopra, e gittala da longhi dalla caneuia: per cioche da questa si generano alcuni animaletti, quali co'l sapor cattiuo di quella spiuma, fanno il più delle volte dar volta al vino.

*Per qual auertenze il vino si conserva lungo tempo.* Cap. LVI.

**E**T accioche più longamente duri il vino nella sua bontà, schiuati di raccogliere, & mescolare insieme l'vue tardieue, con le temporiue, e sopra ogni altra cosa, le bianche con le nere: per cioche sono (come dice Constantino Cesare Imperatore) fra se di proprietà contraria: il che nuoce somamente alla durabilità del vino. Ma sappi, che tutti i vini, che si fanno in terreni piani, grassi, morbidi, humidi, ombrosi, & altri simili, e di viti tenere, & giouinette, e di morbide, e grasse, sono



sono men buoni de gli altri, & anco più peticolosi da guastarsi. E però questi tali siano prima dispensati. Ma quelli, che vengono da luoghi asciutti, magri, aridi, inchinati, colliui, & opposti al Sole, sono ottimi, possenti, e sicuri da conseruarli.

*In che sorte di canee si deũno riporre i  
vini. Cap. LVII.*

**V**ogliono i pratici di quest'arte, che tutti i vini si pongano in canee, quali habbiano le fenestre verso Tramontana, come parte più fredda: acciò più longamente si possino conseruare. E se questo non si può fare pienamente, per non hauer luogo accomodato, per questo effetto: almeno si pongano quelli, che sono deboli, & acquosi, fuggendo à più potere la parte, & i venti Australi, quali spirano dal Mezodi. Percioche sono caldi, & humidi, lequali due qualità, sono il più delle volte causa del guastar de' vini. Auertiscasi anco, che aprendo i vasi del vino, non vi possa entrare il splendore del Sole, nè della Luna, perche ne patirebbe molto. Gli tuoni, sono alcune volte causa di dar la volta al vino. E però gioua assai (come vogliono molti) cauar d'ogni botte la spina più bassa, rificcandola subito dentro, ma con destrezza, ogni volta, che vengono grandissimi tuoni, Tenendo anco à tal tempo vn spinello appresso il fondo d'ogni vaso: acciò per questo si caui ogni giorno vn bicchiere di vino. Et in tal guisa, si viene à sborare dalla paura, & strepito loro. Ma sopra il tutto non s'accosti in tempo alcuno, alle tue botti, donna menstruata: essendo, che per tal fetore il vino si riduce à mal partito.

*Vino diletteuole, & vtile, à che modo si deue fare. . . Cap. LVIII.*

**S**I fanno i vini di diuerse sorti, secondo la qualità dell'vua, ilche è notto à ciascheduno. Ma se tu hai desiderio di farne d'vna forte, qual ti sia (come vogliono alcuni) e di diletto, & di molta vtilità, offeruerai quest'ordine. Sgranella quella quantità d'vua, che ti piacerà, laqual sia ben matura, & raccolta da viti perfette, ò vecchie, ben asciutta da ogni humore, offeruando sempre, che per ogni mastelli dieci d'vua sgranellata, posta intina, ò altro vaso, e più, e meno, per rata, si ponga sopra, non manco di due mastelli d'acqua ben bollente, coprendo subito il vaso, doue l'hauerai messa: accioche così calda faccia maggiore operatione. E potrai bere di questo vino, dopò vn giorno, ò due, qual sarà molto diletteuole. Et acciò duri egli longo tempo, ogni volta, che si cauerà di detto vino, s'empisca vn fiasco, ò altro vaso d'acqua netta, & meglio farà, che sia cotta, che cruda, gettandola sopra quei grani, à poco, à poco, & in tal guisa il vino sarà talmente recente, e piccante, che morderà la lingua.

*Vi è vn'altro modo. . . Cap. LIX.*

**E** Leggerai vua della migliore, che si possa trouare, qual habbia la scorza dura, e che sia molto ben matura, e sgranellala con diligentia, mettendola poi in vna botte, ò altro vasselto, fin tanto, che sia poco manco di piena. Indi sopra gittali vna barila di buon vino vecchio, qual sia maturo, e possente, bolli poi acqua, e quella così bollente, gittala sopra detti grani, e vino, in tal modo, che la botte venga piena, e così lasciala stare, fin tanto, che non bolla più, e che'l vino sia raffreddato, & allhora potrai cominciare à bere. Et ogni volta, che tu cauerai vino, riempi la botte d'acqua: accioche  
sem-

sempre stia piena, e così durerà quattro, e cinque mesi ad ogni gran famiglia, e sempre sarà buonissimo ad vn modo. E chiamasi alchimia, e beuanda di poueretti, poi che il detto vino, è medicina, che dura longotempo. Ma meglio anco saria non cauar vino se non ogni ventiquattr'hore: accio fra tanto l'humidità, e frigidità dell'acqua si scaldi, e consumi dal calore de' grani dell'vua, e del vino vecchio, & che l'acqua sia più tosto cotta, che cruda, & così sarà più sana.

*Vino marauiglioso in ch'arezza, & in sapore,  
farai così. Cap. LX.*

**P**Remuto, ò follato, che hauerai l'vua, caua subito il mosto dalle graspe, e mettilo in vn tino, ò altro vaso di buono odore, qual coperto con qualche panno mondo, ò nuoua stura, si lasci così per quindici, ò venti giorni, e fra tanto spiumalo ogni di, e dopò mettilo nelle botti, & sarà (come afferma il Crescentio) tale, come di sopra è stato detto.

*Vino, che conserva l'huomo sano infino alla  
vecchiezza. Cap. LXI.*

**P**Rendi dramme quattro di ottima iride, & vn pugno di seme di finocchio, & altrettanto di farina, e dramma vna di peuere, e dramme due di mirra troglitide, & vna dramma, e meza di seseleo, & vna dramma, e meza di meo, & dramme due di appio, e tutte queste cose pestale bene, e poi incorporale con vino bianco, quanto basti, riducendole in masse, lequali legate in panno di lino si mettinno nel vaso empito di vino ottimo, e chiuso. Dopò quattro di aprilo, & la mattina à digiuno beuine vn bicchiere. Et chi vserà questo vino sempre, viuerà (come dice Constantino Cesare Imperatore) senza infermità. Et questa compositione sarà anco più prestante, fatta nel mosto.

*Vino*

*Vino acciò habbia buon odore . Cap. LXII.*

**T**Olgaſi vn narancio, ouer cedro di grandezza mediocre, nel qual pianterai garofoli, tanto, che ſia quaſi tutto pieno, e poi mettilo nel vaſello pieno di vino: ma però, che non ſia toccato dal vino, e chiudilo beniffimo; accioche l'odore non eſca fuori, & coſi il vino piglierà tal buono odore.

*Vino dolce con acqua, ſecondo alcuni, faſſi in tal  
guifa. Cap. LXIII.*

**M**ETTI libre cento, ò più, ò meno ( ſi come ti piacerà ) di buona vua, & ben matura nella tina, ò altro vaſo, e peſtata bene, indi le metterai ſopra il terzo, ò poco più d'acqua, compartendola in cinque, ò ſei matine, con la caza intorno alle graſpe leuate, e dopò caueraſi il ſeguente giorno tutto il vino, qual farà chiaro, dolce, e picante.

*Vi è vn'altro modo. Cap. LXIIII.*

**M**ETTI ſei maſtelli d'vua ben matura nella tina, ò più, ò meno à tuo piacere, laſciandola coſi per tre, ò quattro di, innanzi, che ſi peſte, e peſtata, che farà be- niſſimo, poneraſi ſopra vn maſtello, ò poco più d'acqua bollente, e più, e manco, per rata, e portione, coprendo ſubito la tina, ò altro vaſo: accioche quell'acqua ſia più potente à fare tali effetti, e dopò ventiquattro hore cava quel vino, che farà chiaro, e molto dolce.

*A che modo il vino, ò moſto ſtarà dolce tutto  
l'anno. Cap. LXV.*

**P**RENDI il primo moſto, ò vino, che uſcirà fuori della tina, e mettilo in vn vaſo grande, ò picciolo, à tuo  
pia-

piacere, ma che sia ben pieno, & chiudilo, impegolalo anco diligentemente, di modo, che non vi possa entrare acqua, & affondalo tutto in fosse, o pozzo d'acqua fredda, e dolce: indi à quaranta giorni, caualo, e così ( per detto di Columella ) durerà dolce tutto l'anno.

*Vino à che modo si conosce hauer acqua dentro. Cap. LXVI.*

**S** Criuono Catone, & Plinio, che se tu metterai il vino ( qual dubiti hauer acqua ) in vaso fatto di legno di hedera, tutto salterà fuori, rimanendo dentro tutta l'acqua: percioche questo legno non tiene vino.

*Vino quando si deue tramutare, o trauasfare. cap. LXVII.*

**S** I tramuta il vino ( per opinion commune ) in buon tempo, nel mese di Marzo, à Luna crescente, & quando è sotto terra, ma non già nel suo tondo: percioche diuenta aceto. Et quando spirano i venti Boreali, quali vengono da Tramontana, e non mai soffiando l'Ostro, qual spira dal Mezo giorno, per esser egli troppo humido. Dicono alcuni pratici di quest'arte, che al principio di Nouembre i vini si debbano rinnouar dalla feccia grossa: Percioche meglio si conseruano. Altri vogliono, che i vini deboli si trauasino alla Primavera, ma gli gagliardi, e possenti nella state. Nientedimeno quei vini, che non faranno trauasati, ma aiutati, & conseruati nella lor madre, cioè feccia, sempre faranno più possenti, più coloriti, e più picanti. Si come io con molti altri, sempre hò seruato con gran satisfatione.

*A che*

*A che modo il vino, e non la botte si liberi della muffa,  
secondo alcuni. Cap. LXVIII.*

**P**rendasi vn pane caldo, allhora portato dal forno, e co'l detto pane chiudisi la bocca del vaso molte volte, e così si libererà. Ma molto aiuto farebbe se si mutasse tal vino in altra botte migliore. Si libera anco mettendo nel vino vn sacchetto di miglio molto caldo; Et ciò facciasi molte fiatè: Ouero il sale posto in vn sacchetto, aggiogendoui insieme finocchio secco, ò anesi, e posto nel vino lasciandolo continuamente. Ouero la saluia posta più volte alla bocca del vaso muffato. Altri prendono tanti naranci, non dolci, buoni, quanto mastelli sono del vino muffato, e datili quattro tagli per pomo, poco più della scorza, gli infilzano co'l spago, e mettono vna pietricella in capo della filza: acciò vada appressò il fondo, e poste nel vaso l'attaccano al cocone, talmente, che non aggiunga al fondo, lasciando quelli naranci nel vino non più di dieci giorni, e poi lo beuono senza difetto di muffa. Et questo rimedio l'hò io prouato più volte, e sempre l'hò trouato verissimo. Di più, piglia vn capo di viti verde d'vn'anno, tanto lungo, che entri vn palmo nel vino, per lo buco di sopra, e resti fuori, & sopra stia con la cima coperta di terra per vn braccio. Poi cauato da vn lato al cocone, tanto legno, quanto sarà grosso quel capo di viti al buco, ritornerà quel cocone al suo luogo, con la caua adossò à quel capo, e concialo talmente con la stoppa, che non vi resti spiracolo alcuno. Et à questo modo la terra tirerà à se tutta quella muffa del vino, per la midolla del detto capo.

*Vino torbido à che modo si faccia chiaro.*

*Cap. LXIX.*

**P**rendi tanti voui, quaxi sono i mastelli del vino torbido, & leuata via quella pellicina di dentro dal guscio:

guscio : Rompili bene con le guscie , e battile , di modo , che siano così le guscie , come gli voui , benissimo battuti , e disfatti , e gittali nel vaso del vino torbido , rompendo bene detto vino con vn bastone fessò in croce , finche siano ben mescolati insieme , & in sei giorni resterà chiaro , & si conseruerà benissimo . Ma essendo molto torbido fa bisogno vn quarto , ò vn terzo più di voui , & vn'oncia di sale per mastello , & così si rischiarirà maggiormente . Et è secreto verissimo , & da me molte volte praticato .

*Vino à che modo si conserui , acciò non si guasti. Cap. LXX.*

**P**REndi vn quarto del medesimo vino , che sei per conciare , essendo la botte , ò veza di dodeci mastelli , e più , e manco , per rata , piglia anco mezo quarto d'acqua chiara , netta , e dolce , mescolandola co'l vino , e metti questo vino così , mescolato in vn lauezo , ò caldara , e pongasi dentro oncie dodeci di alume , essendo il vino buono , e possente , & essendo debole , e acquoso due oncie più , & quanto più debole sarà il vino , tanto più alume si ponga dentro , e fallo cuocere à foco lento , tanto , che cali la metà , spiumando di continuo , finche manderà fuori spuma . Non mancando anco ( leuato , che hauerà alquanti bolli ) di metterli dentro vna buona brancata di sale ben netto , e finito , che hauerà di bollire , fino alla misura predetta , & bene liberato da ogni bruttura , che facesse , lascialo raffreddare , in luogo nascosto da venti , ma però coperto bene , di modo , che non possi essalare : acciò che la sua virtù rimanga in se stesso . Dopò rotto , e ben mosso tutto il vino con la feccia , insieme con vn legno fessò in croce , mettili detta conserua dentro , e ritornisi à mouere diligentemente , subito tutto detto vino : à fine , che si faccia del tutto vna mescolanza perfetta . Et essendo il vaso alquanto scemo , empilo , e coconato bene , lascialo così , per quaranta giorni ,

giorni, & vsalo poi à tuo piacere che sarà chiaro, e miglior, che prima. Et non solamente si conseruerà; ma anco diuenterà di maggior forza, e vigore. Facendo questo rimedio nella Luna scemante di Marzo. Et à questo mo do non accaderà trauasarlo: Il che apporta al vino molta debolezza, per la priuatione della feccia sua madre. E ben vero, che quando si douesse condurlo da luogo à luogo, essorto à trauasarlo in altre botte, se però non si conduceffe via allhora, ouero fra tre, ò quattro dì, dopò fatta la conserua, al modo detto: percioche non facendosi questa tramutatione il vino per causa della feccia si torbiderà, di modo, che faria bisogno poi operare rimedij possenti per farlo ritornar chiaro. Ma sopra il tutto sforzati di mettere il tuo vino in buoni vasi, & odoriferi, percioche questo è il primo principio, & mezzo perfetto della conseruatione, e durabilità di questo delicato licore. Non mancano altri rimedij posti da gli agricoltori, ma per non hauerli ritrouati così sicuri, come questo, però gli hò lasciati da parte.

*Veze, e botti à che modo si liberano dalla muffa, secondo alcuni. Cap. LXXI.*

**S**E tu desideri purgare vn vaso di tenuta di mastelli dodeci, prendi vn mastello di liscia, molto forte, con libre dodeci di feccia, di buon vino, ben secca, e più, e meno alla rata, e posta ogni cosa, in vna caldaia al fuoco, come sarà bollente, gittala dentro nel vaso ben asciutto, chiudendolo subito, talmente, che non possi respirare niente, facendolo poi andare per vn pezzo in ogni lato, e poi cauala auanti sia raffreddata Et non essendo ben liberato, farai vn'altra volta il simile, e resterà ben netto Di più cauato il fondo del vaso, & empiuto più di mezzo di paglia asciutta, il farai stare in piede, dandole poi il fuoco, e mettendoli subito il fondo sopra, lasciandoli però alquanto di spiracolo; accioche il foco non estinguesse girando quel fondo, à poco, à poco: à fine, che



che ardi bene in ogni luogo muffato . Nettando poi tutto il vaso d'ogni cosa abbrusciata con vna rasparola di ferro , e scouandolo benissimo . E posto il fondo à suo loco piglierai vn sechio di vino , ò più tosto d'aceto forte , e più , e manco , secondo la qualità del vaso . Et così ben bollente il gitterai dentro , e chiusi benissimo i buchi , il farai andare in ogni banda . Et non essendo libero , farai il medesimo vn'altra volta , e più ancora , finche resterà ben netto . Più oltra piglia tante libbre d'alume di rocca , quanti mastelli terrà in vaso , & fallo bollire in vna caldara piena d'acqua , e così bollente gittala dentro , e coconatolo bene , il farai andar per ogni banda , finche farà raffreddata , laqual cauerai subito : per cioche gli ritornerenbe la muffa nel luogo voto . Et non essendo ben netto farai il simile ancora : fin che resterà ben purgato . E quella medesima acqua farà buona per purgare altri vasselli . Ma per manco spesa si potrà pigliare dell'acqua de' tentori , che alluminano i panni , poi che la gittano via . Vn'altro vi è briue , facile , e di poca spesa , & è tale . Se il vasello muffato farà di tenuta di mastelli dodeci , cuocerai meza quarta di faua , la cui acqua , ò bruodo ben bollente , si gitti dentro facendola andare per tutto il vaso asciutto , e coconato , finche farà fredda . Et non essendo ben netto , farai il simile vn'altra volta , e resterà ben purgato . Di più gitta nella botte di dodeci mastelli ben asciutta vna quarta di semole di formento , sopra lequali gitterai vna caldara grande di liscia fortissima con la cenere cotta insieme , facendola andare per tutto , e raffreddata , che farà , cauala fuori , e subito farai vn brombo di vino colato , ò d'altro , che sia buono , e gittalo dentro così bollente , non cauandolo fuori , infino , che vorrai imbottar il vino , & in tal guisa si libererà ottimamente dalla muffa . Si libererà anco co'l brombo bollente fatto co'l sorge rosso dell'anno passato ,

*Vino, quando comincia patire, cioè guastarsi, à che modo si curi secondo alcuni. Cap. LXXII.*

**T** Rauafato, c'hauerai tal vino in vasello di buono odore, prenderai tanti buoni aranci, non dolci, quanti faranno i mastelli di quel vino, i quali fatti in quattro pezzi l'vno, infilzerai con spago, attaccandogli al capo di sotto vna pietricella tanto graue, che tenghi tirata al fondo la filza de gli aranci, ma che non tocchi il fondo, e dopò cinque, o sei giorni, dispensa detto vino, che farà buono, come prima. Ma non lascerai dentro detti aranci più di giorni dieci: acciò non danneggino il vino, e fra tanto dispensalo tutto. Et se fusse riuoltato, e guasto, caualo senza fallo, prima dalla propria feccia, mettendolo in altro vaso odorifero, e gitagli sopra la feccia del vino buono, & à questo modo ricupererà la sanità perduta

*Aceto, à quali, & à quanti modi si faccia, secondo il Crescentio, & altri molto pratici in quest'arte. Cap. LXXIII.*

**P**rimo, metti il vaso mezo pieno di vino, e massimamente dolce, in luogo caldo, e che l'vaso habbia dell'acetoso, e forte, & stia discoperto, & farassi aceto. Secondo, metti vin chiaro, o torbido, nelle graspe, onde si trasse il vino, lasciandouelo stare, per vn mese, e piu, e cosi diuenterà aceto buono. Terzo, scalda acciale, o pietra, e mettila nel vino, lasciando la bocca del vaso scoperta. Oueraamente metti il vaso co'l vino al Sole, per tre, o quattro di, aggiogendoui del sale, & farai aceto presto. Quarto, piglia, che vaso tu vuoi, & empilo di ottimo vino, e chiudilo bene, facendo bollire il vaso, per molto spatio, in caldaja piena d'acqua, & instantaneamente sarà aceto. Quinto, si farà fortissimo à questo modo. Prendi le corniole, o cornole, quando comincia,

no à rossire, & le more, che nascono ne i campi, quando ancor esse cominciano farsirosse, e de' sambuschi, imanzi, che cominciano ad enfiare, e delle prugnone acerbe delle ciese, ò boschi, e polueriza sottilmente ogni cosa insieme, & indi prendesi del miglior aceto, che si possa trouare, e distemperalo con quelle polueri, si che tu faccia pani ben secchi, & quando tu vorrai far aceto fortissimo di qualche vino forte, pongasi vn'oncia di quel pane, & essendo debole, più, secondo, che ti parerà, & subito, ò fra otto dì sarà aceto fortissimo. Sesto, se al tempo delle vendemmie lauerai le graspe d'vua, purgandolo bene dalle lor corteccie, e d'ogn'altra immunditia, e le seccherai vn poco al Sole, mettendole poi in qualche vaso, tanto, che s'empia la metà, aggiogendoui altrettanto di vino, chiudendo il vaso di sopra, si farà aceto fortissimo. Al qual ( si come io penso ) farà molto prò, se le graspe si bagneranno prima in aceto forte, & à questo modo si potrà in ogni tempo cauar dell'aceto, potendoui sempre aggiungere del vino. Settimo, prendi le radici del rauano, e ben seccate spoluerizale, e dopò si ponghino nel vaso, & si farà aceto. Ottauo, cogli della' acetosa, e con questa seccata, e spoluerizata, si facciano pani con l'aceto, e secca questi pani, quali posti nel vino, si farà aceto. Et questo si potrà far anco mangiando à tauola. Il medesimo dicesi, che auiene con le radici del rauano. Più oltra prendi la radice della bictola, ò herbetta pestà, e mettila nel vino, e dopò tre hore farà aceto. Et volendolo restituire alla sua prima natura, metti dentro la radice della verza. Non mancano alcuni, che fanno aceto di vino guasto in tal guisa. Quando hauerai fatto torchiare quantità di graspe, che non habbiano hauuto acqua, le tornerai per metà in due tine, e nel trarle dentro separale, di modo, che restino ben sospese, e lasciale scaldare, & acetire per quattro giorni, mettendo in vna di quelledine, tanto vino guasto, quanto vi potrà stare, senza passar di sopra dalle graspe, e stato, che iui farà ventiquattr'hore, il cauerai, mettendolo sopra le  
altre

akre dell'altra tina, lasciandolo stare per ventiquattro hore, e ritornandolo poi nell'altra tina, per detto tempo, non mancando di far il medesimo ogni ventiquattr'hore, finche sarà diuenuto ben chiaro, & acetito. Et benche non fusse molto forte non restarai d'inuasellarlo: perche in poco tempo diuenterà perfetto. Et volendo continouare di far aceto sopra quelle medesime graspe, farai il medesimo. Ma sarà meglio metterui aceto ben forte in dette graspe, lasciandolo stare per detto

tempo: accicche le graspe s'inforzino per

acetire maggiormente quel vino,

che dopò si metterà dentro. Si

fà anco fortissimo vn'aceto,

che non sia forte, à

questo modo.

Bolli la deci-

ma parte

del-

l'aceto non forte, e così bollen-

te mettilo nell'altro aceto

non forte, & in tal

guisa diuenterà

perfetto.

*Il fine del quarto Libro.*



# TRATTATO DI AGRICOLTURA

DI M.

AFRICO CLEMENTE  
PADOVANO.

## LIBRO QUINTO.

*De gli animali. Et prima de i Buoi, Vacche, Torri,  
e Vitelli. Cap. I.*



Auendo io trattato ne i quattro Libri precedenti, il modo, & il tempo conuenueuole al lauorar, & seminar i terreni, con la piantatione, & coltiuamento de gli arbori, & viti, & con molte altre cose, come in quelli si legge: Et perche gli animali, e massimamente i Buoi, sono il secondo membro di quest'arte: hammi paruto dirne qualche cosa, con molta però breuità: à fin, che quelli, che di ciò sono inesperti, possino con questi miei auertimenti, conseguire nelle loro compreda, &

de, & gouerni quel buon fine, che ricerca il desiderio loro. Per tanto quelli, che vorranno comprar buoi, acciò si conseruino, secondo il suo volere, offeruino (come scriuono Columella, & Palladio) di comprarli ne i proprij paesi, ouero ne gli altri, alla loro patria vicini: per cioche sono migliori de' forestieri, & non temono la varietà dell'aria, e de' terreni.

*Quali Buoi sono migliori, & quando si domano, cioè vñano, al versuro, & al carro. Cap. II.*

**S**ono giudicati buoni quelli di pelo nero, ma sono molto duri. I bianchi sono mollissimi, e però deboli. Ma gli rossi, tengono il primo luogo di bontà, secondo Varrone. Et questo si vede anco ogni dì, con la esperientia. Si domano, ouer vñano (secondo questi Autori) quando hanno compiuti tre anni, nè mai, innanzi detto tempo, nè dopò anni cinque. Percioche quell'età se fusse auanti, saria troppo debole, & questa già indurata sarebbe indomabile. Ma sopra ogn'altra cosa, attendisi con diligentia, che siano di buona statura, & eguali di valore, & forze: accioche il più forte non consumi il più debole. Habbia anco cura chi gli doma, che non sia percosso da i calci loro, ò corni, il qual vizio pigliato à tal tempo, con difficultà grande se gli può più leuare.

*A che modo si leui il vizio à i buoi, che s'accollano ne i solchi.*

*Cap. III.*

**S**ogliono alcuni buoi nel tirare gittarsi ne i solchi, il che è vizio notabile. Et auiene alli buoi forestieri, ma rare volte à i paesani, à quali leuasi tal vizio, non con stimoli, ò asaggi, ouer fuoco, come molti fanno ignari di cotal natura, ma meglio con fame, ò fere. E però essendo il buo accolcato in terra, legali bene i piedi,

in modo, che non possa star fuo, nè camminare nè pascere. Onde spinto dalla fame, e sete, lascerà tal vitio. Tengasi il bue mediocrementemente carnuto: percioche pecca il bouaro, cosi nel farlo troppo grasso, come troppo magro. Stia al scoperto nel tempo del caldo, e nel freddo nelle stalle calde. Da niun tempo (come comanda Columella) e specialmente nella state gioua farlo correre: perche si muoue il ventre, ouero gli viene la febre. E però ben dice quel Poeta: Il tardo bue. Volendo dimostrare, che questo animale deue camminare à passo lento, & non in corso, per esser egli graue di corpo, come si vede.

*Qual acqua deono bere i buoi, e da quale si guardino al tutto. Et à che modo si sanino da i dolori. Cap. II II.*

**A** Vertiscasi anco con gran diligentia, & infallibile obseruatione, che gli buoui à niun tempo, e massimamente nella calda state, non beuino acqua fangosa, e sporca, ma sempre buona, e chiara: percioche questo è il vero rimedio (come dice Catone) per conseruarli longamente sani. Di più attendisi, che non vadino alle loro mangiatori, porci, nè galline, essendo, che lo sterco loro mescolato co'l strame (come dice Columella) uccide i buoi, e se per caso patissero i dolori, si conduchino in luogo, che vedino à notare anitre, ò altri uccelli, & si faranno sani (secondo il detto Columella) da tal infermità. Il medesimo, & anco meglio auiene al cavallo, & al mulo.

*Con qual rimedio si sanano i buoi, che fanno sterco oltra il douere, & à che modo si sanano della rogna, & altre malatie. Cap. V.*

**T**rouasi qualche bue, che fa molto sterco, per il che il corpo s'indebolisce, & si fa alla fatica inutile. E però

però à questo tale non si dia bere per tre dì, e nel primo anco si astringa da cibi. Dopò se gli diano cime d'oliuo saluatico, e di canna, e frutti di lentisco, e di mirto, e dopò si lasci bere, & in tal guisa (per parere di esso Columella) diuenterà sano. Et s'hauerà rogna, sanerassi con l'aglio pesto, e fritto. E con questo medesimo rimedio si cura anco il morso del can rabbioso, ò di lupo. Laqual morsicatura si sana anco con vecchio salume. Di più per la rogna vi è vn'altra medicina (come scriue esso Columella) migliore della sopradetta. Prendi la conilla herba, detta occhio di bue, & il solfo, & pistati, si mescolino con morchia d'oglio, con acqua, & con aceto, e si cuocano, e poi raffreddato, spargasi dentro alume tritato, ongendo con tal medicina nel Sole il luogo infetto, & giouerà sommamente. Il collo per la fatica guasto, si gioua grandemente cauandoli sangue dall'orecchie. I chioiti del collo si sanano (per detto di esso Columella) stillando, ò smorzandoli sopra la lucerna.

*Qual cibo si conuenga sommamente à questo animale,  
& qual cura desiderari. Cap. VI.*

**T**Ra molti altri cibi è molto gentile, & commendata la foglia dell'olmo à questo animale, dopò del frassino, & indi del pioppio. Seruasi, & seruar si deue da i diligenti bouari, di stroppicciar, & ben frustare la schena de' buoi, leuandoli la pelle, che non s'attacchi al corpo, e massimamente quando sono disgiunti dall'opera. Et hauendo gran caldo si spruzzi vino in bocca, non legandoli alle mangiatoie, finche non haueranno cessato di sudare, & ansare.

*Quanti mesi porti la Vacca, quando si dia al Toro, & qual cura, & gouerno desiderari. Cap. VII.*

**L**A Vacca porta dieci mesi, e dassi al Toro di Luglio: accio partorisca in tempo copioso di pastura, & herbe.



herbe. Non s'ammetti al Toro minor di duò anni, e partorisce vtilmente, infino à i dieci, i quali passati, fa-  
 si inetta à generare. Per trenta dì, auanti, ch'ella si dia  
 al Toro, leuifile alquanto di cibo: percioche ( come  
 scriue Varrone ) meglio concepisce magre, che gras-  
 sa. Disperde beuendo acqua fredda, e però se le dia  
 (come vuole Columella) l'acqua pioggiana, come più  
 gioconda. Ouero ( secondo Palladio ) acqua tepida. Il  
 Toro non monti la Vacca ( secondo Columella ) minor  
 di quattr'anni, nè maggior di dodèci. Ma ( secondo  
 Palladio ) di età di tre anni cominci à montare. Bastano  
 quindici Vacche sotto vn Toro, e secondo Varrone il  
 doppio più. Si come alle Vacche per trenta dì, auanti si  
 diano al Toro, se le leua alquanto il cibo, il contrario  
 fassi al Toro, al quale, & così al montone accrescasi il ci-  
 bo: acciò con maggior forza possino montare. Si castra-  
 no i vitelli ( come dice Columella ) nell'Autunno à Lu-  
 na scema. Nè se gli dia bere per quel dì, e poco cibo, e  
 ne i tre giorni seguenti se gli diano ( come all'infermo )  
 cime d'arbori, & herba verde tagliata, con poco bere. Ma  
 però non si castrino ( come dice Varrone ) auanti duo  
 anni: percioche patiscono molto, essendo castrati auan-  
 ti. E quelli, che dopò si castrano, diuengono duri; &  
 inurili. Adunque facciasi questa opera subito passati i  
 due anni. Nientedimeno in questi nostri luoghi si ca-  
 strino giouenet i di manco d'vn'anno. Non si lascino i  
 vitelli ( quando lattano ) star la notte con le madri: per-  
 che le meschinelle da quelli vengono consumate.

*Del cauallo, caualla, sta'llone, e polledrino.*

*Cap. VI II.*

**G** iudicasi quel cauallo più prestante de g'i altri ( per  
 comune opinione da gli Scrittori ) qual è di man-  
 tenuto castagnato. Nè se ne compri alcunò minor di tre  
 anni, nè maggior di dieci. E che sia sopra il tutto di  
 buona razza, che molto importa. Desidera somma dili-  
 gentia,

gentia, e copioso cibo. Ne meno gli gioua ogni di strigliarlo. frustarlo, & nettario benissimo di quel, che gioua all'huomo. E spesse fiate maggior beneficio ne piglia, che non fa del cibarlo di copiosa pastura. Si doma (come dice Palladio) al Marzo, se però hà compiuto due anni, e secondo Varrone, tre. Se gli dà la fraina (secondo esso Varrone) per dieci di, con vena, orzo, veccia, & altri simili herbaggi verdi, ilche gli è molto necessario. Nè si lasci frantanto gustar altro cibo. Da gli vndici di in poi, sino a i quatordecì se gli dia l'orzo, ogni di sempre aggiogendogli, & atterescendogli qualche poca portione, e quella misura, che se gli darà il quarto di, offeruifi continouamente per dieci. Et poi caualcalo, & adopralo mediocrementè, come dice il detto Varrone. Offeruifi anco questo con gran cura, che essendo sudato, ò fortemente caldo, non si lasci mangiare, ne bere cosa alcuna, finche coperto, e passeggiato vn poco non cessi di sudare, & d'esser caldo. Et molto gli giouerà l'hauer nel verno vna copercura di lana, e nella state di tela, & non facendosi questo, dicono alcuni pratici, che diuenta bolso. E se fusse tale, prendi verbasco, e fanne poluere, & con l'acqua dagli da beuere, quali non solamente (per detto d'alcuni) si sanerà dalla tosse: ma etiandio di bolso si farà sano. Il medesimo effetto opererà la gentiana, & è cosa prouatissima. Habbia al cuore anco ogn vno, che desidera tenere il suo cauallò sano, e netto da rognà, di farlo (subito smontato, che farà) lauar molto bene, in modotale, che non gli resti fango sopra la vita, e gambe, percioche questa à causa, il più delle volte, farli venire la rognà, la qual è mortifera à questo animale (come dice Columella) se non se gli prouede in breue tempo. La qual però (essendo leggiera) si scaccierà, ongendosi l'animale, nel caldo Sole, con l'oglio di lentisco. Ouero con serue d'ortica, & oglio. O con grasso di Balena. Ouero co'l salume, che lascia il pesce Tonno, nel catino. Ma più gli giouerà il grasso di vitello marino, come scriue Columella. Si  
con.

congionge il generoso stallone alle caualle d'intorno à mezo Marzo, fino al solstitio estiuo (qual si fa à gli vndeci di Giugno) e non più oltra. Essendo, che quei polledri, che nascono dopò questo tempo, sono) come dice Varrone( quasi vitiosi, & inutili. E questa credo, che sia causa, auegna, che non sia detta da alcuno, che vengono à nascere, quando l'anno comincia à declinare, & inuechiarsi. Il che auiene anco à i polli. Quali (come dicono Columella, & Plinio) essendo nasciuti dopò il solstitio predetto (benche siano abundantemente cibati, e nutriti) non dimeno mai peruengono al loro debito accrescimento (come fanno quelli) che auanti esso tempo vengono fuori. Non è atto à montare (per detto di Columella) di minor età di tre anni, e vale poi, infino à i venti, e secondo Palladio, al principio del quint'anno cominci à montare, & non più presto. Cuopre il maschio generoso, e giouene dodeci, & al più quindecì caualle, secondo esso Palladio. Ma secondo il Varrone, dieci gli bastano. E secondo Columella, quindecì infino à venti. La caualla s'ammette al stallone, quando hà compiuto duo anni, e partorisce in capo di dodeci mesi, come dice Columella. Ma secondo Varrone, & il Crescentio, nel decimo giorno del duodecimo mese. Edura infino à i dieci anni, iquali passati, gli cauallini, che indi nascono, sono (come dicono Columella, & Palladio) tardi, da poco, & inutili. Auertiscasi di non fatarla troppo, essendo pregna, nè si lasci patire freddo, qual molto le nuoce, cibandola mediocrementè. Essendo, che l'eccessiuo cibo, & il troppo poco, molto nuoce al polledro, come dice Varrone. Nè dislatti, se non dopò due anni. Et meno si tocchi con mano, nasciuto, che farà da nuouo: perche che s'offende molto.

*De' porci, verri, e scroue, ò troe. Cap. IX.*

**Q** Velli, che prendono porci, per alleuare, da carne, habbiano questa auertenza (come dicono i pratici  
di

di quest'arte) che siano nasciuti in Luna nuoua: accioche meglio creschino, e quelli sono commendati per buoni, quali hanno la schena, il muso, & l'orecchie lunghe, & che mangiano assai. Quali se faranno ammazzati sotto tal Luna, la lor carne più facilmente si cuocerà, & crescerà nel cuocere. E' opinione d'alcuni esperti in questa professione, che vietandogli il bere per il dì auanti, che si deuono ammazzare, la lor carne molto ben si conserva dalla putredine. Generano i verri commodamente d'un anno, auenga, che possano anco (come dice Columella) di sei mesi ingrauidare. Ad vn verro (per comune opinione) bastano dieci porche. Si castrano i verri (secondo Columella) alla Primavera, & all'Autunno, quando sono di età d'un'anno. Come dice Varrone, o almeno di sei mesi. Ma noi offeruiamo di quattro mesi. Le porche concepiscono commodamente d'un'anno, secondo Columella. Ma meglio (come dice Varrone) de mesi venti: acciò partoriscono di duo anni. Essendo, che portano quattro mesi. Et sono poi tenute idonee à generare (per opinione comune) infino à i sett'anni. Si danno al verro ottimamente dal Febraro fino à mezo Marzo; acciò passati quattro mesi, partoriscono nel quinto, in tempo atto, & copioso di pastura. Conoscesi la fertilità loro, al primo parto, poiche ne gli altri partoriscono, quasi il medesimo numero di porcelleti. La sete è nimica ad ogni animale, ma sopra il tutto à i porci. E però tengansi (massimamente ne' gran caldi) vicini à i fiumi, o altre acque: à fin che possino bere ad ogni lor piacere, & volgersi nell'acqua, & fango, di cui se ne gode sommanente. Non si lascino fuor di stalla le porche, quando hanno portorito per dieci dì, se non per beuerarle: perche ne patiscono molto, come dice il Crescentio.

*Il fine del Libro quinto.*

TRAT.



# TRATTATO DI AGRICOLTURA

DI M.

AFRICO CLEMENTE

PADOVANO.

LIBRO SESTO.

*Di quello, che si deue fare di mese in mese nel territorio  
Padouano & altri luoghi simili, cominciando  
da Genaro.*



**L**Aueua io già nella mente mia, fermamente deliberato di non parlare particolarmente di ciò, che di mese in mese si douesse operare: atteso, che molti antichi, & anco alcuni moderni scrittori d'Agricoltura, haueuano di questo ampiamente ragionato. Nientedimeno hauendo poi considerato, che molte cose da questi raccordate, in questi nostri luoghi, per la diuersità de' paesi, e di terrenni, non si possono eseguire:

guire: però hammi paruto cosa vtile, & molto comoda (così anco pregato da alcuni miei amici, & in particolare da M<sup>ss</sup>er Andrea Arriuabeni Libraro) farne vn breue raccordo in modo di memoriale: à fine, che ogn'vno possi con somma ageuolezza, & poco studio, fappere quel, che di tempo, in tempo, si debba vtilmente fare. Et doue si mancherà in qualche cosa, ricorrasì à i libri precedenti, doue si potrà il tutto minutamente vedere.

## G E N A R O.

## Cap. I.

**I**N questo mese di Genaro si cauano gli arbori morti, ò si tagliano non potendosi cauare. Si tagliano anco con assai vtilità, al fine della Luna vecchia, tutti gli arbori, & legnami da fabriche, & da altri lauori. Si leuano tutte le viti, che si trouano gittate à terra, legandole à gli arbori, & pali. Si tagliano le latole di salice, ò salgaro, & le cannauere, sostegno delle viti. Si tagliano, ò brusciano le siepe, & i boschi. Si possono letamare le viti giouanette, le vecchie, & gli arbori fruttiferi. Si possono anco potare le viti nelle costiere di monti verso il Mezogiorno, & l'Oriente: & anco nel piano, per mancamento di tempo, & per la moltitudine delle viti in terreni però asciutti, & sottoposti al Sole, & dopò due hore del dì. Si potria etiandio vtilmente seminare la faua nel tondo della Luna, ouero nel dì precedente al tondo, pur che la terra si trouasse libera dal ghiaccio. Si possono cauare le fosse libere dall'acque. Si può andare alla caccia per pigliar lepori, & altre salaticine, & vcellami. Si possono comodare i letamari, mescolandogli, in modo, che si possano maccare bene, & cuocersi: acciò vtilmente si diano à i campi da legumi.

## F E B R A R O.

## Cap. II.

**H** Ora è il tempo di letamare i terreni da legumi, i prati, gli horti, le viti nouelle, & vecchie, & queste anco, che si trouassero deboli, & che producessero pochi, corti, & sottili capi. Il che auiene dalla debolezza del terreno, che se le troua appresso, & attorno alle loro radici. Si vangano detti horri, pur che siano disghiacciati. Si zappano, & seminano di tutte quelle semenze, & herbami, che alla Primavera si sogliono seminare. Si semina la lente à Luna crescente, infino alla duodecima, ma che il terreno sia asciutto, & libero dal gelo. Si semina la vecchia, maggiormente per grano: & ciò facciasi in campo molto asciutto. Et al fine della Luna vecchia. Si semina anco accompagnata con vena per far fieno, nel primo quarto della Luna crescente. Adesso si semina la faua, non essendo stata seminata di Genaro, per causa del ghiaccio, pur à Luna piena, come già hò detto. Si bruscano le viti, & si zappano, tagliando via le radici nasciute sopra terra. Si piantano le salici, le albare, & ogni altra pianta, pur che sia disfatto il ghiaccio. Nelle costiere de' monti, si piantano gli vliui, le cirege, le marasche, le marinelle, le mandole, & tutti gli altri arbori fruttiferi, gomati, che vengono bene in luoghi simili. Si piantano anco vtilmente in dette costiere (ma non già verso Tramontana) le viti. Si cerpiscono, à Luna nuoua, le salici, gli stroppari, gli onari, & ogni altra pianta non fruttifera: hora si zappano, letamano, & si curano gli arbori fruttiferi, da i rami rotti, secchi, troppo spessi, trauersati, mal composti, & che guardano in giù: leuando anco via diligentemente tutte le foglie secche, ritorte, & anco alcune telelle, che si trouano nelle cime, specialmente, de' peri, de' pomi, & de' fusini. A questo tempo si curano le colombari, & i pollari da galline. Si zappano i

pano i formenti, & altre biade da spica, vergogna, & danno di questo paese, & altri luoghi vicini, che ciò non costumano. Adesso si deuono rompere tutte le stoppie, ò steuole, per mazadegare, & altri campi: perche sia consumato il gielo, & che il terreno sia asciutto. Ilche auer-  
tiscasi con gran cura in questa prima aratione, si come nel trattato de' terreni io pienamente hò ricordato. Adesso si possono terrazzare i cauini, ò cauazzali, & portare il terreno per li campi: pur che siano state rotte al modo detto nel mio trattato del terrazzare. Si potrà anco portare per li campi la terra già cauata dalle fosse all'Autunno precedente. Si possono piantare, & incallmare tutti gli arbori, che fanno gomina, come persichi, fusini, armelini, mandole, ciregi, marasche, & altre simili; pur che habbiano cominciato a gittare alquanto le gemme, ò boccoletti: essendo, che allhora è il vero tempo di piantare, & d'incallmare. A questo tempo anco gli loro ossi si piantano, hora si possono tramutare i vini ne' tempi sereni, & spirando il vento da Tramontana, & non mai da Mezodi, & cuocerli per conseruargli. Ma meglio nel mese di Marzo seguente. Adesso si rompono da nuouo i prati, le proue, i boschi, & altri luoghi seluaggi: essendo però la terra libera dal ghiaccio, & vn buono temperamento tra l'humido, & secco.

M A R Z O.

Cap III.

**I**N questo mese propriamente, & utilmente si terrazzano i cauazzali, già rotti nell'Autunno, & si conduce la terra per li campi, doue si hà mancato di fare nel mese di Febraro. Et così quella di fossi già cauati. Si rompono, & arano da nuouo quei cauini, che nell'Autunno seguente si deono terrazzare. Hora si rompono tutte le terre (pur che non siano bagnate) che nel Febraro passato non sono state rotte. Si voltano quelle, che



per fagioli, & altri legumi, & lini, al Nouembre passato furono arate. Adesso si può anco seminare la faua, in terreni grassi, & molto buoni, ò ben letamati, quando si hauesse mancato seminarla ne i duo mesi precedenti. Ma molto meglio sarà allhora, che adesso: accioche fiorisca auanti gli estreni caldi della state. Si seminano hora i ceci, ò pizzuoli à Luna nuoua: à fine, che fioriscano in tempo, che rare volte vengono pioggie. Si può anco seminare la veccia con la vena, quando più per tempo non si hauesse potuto seminare. Al fine di questo mese si semina il caneuo, & il linio marzatico, ò temporiuo, nel crescere della Luna; & ciò facciasì la sera, ò la mattina à buon' hora. Et arisi sotto co'l versuro, & crescerà più in alto, che seminato di sopra via, come si costuma, essendo però la terra molto ben lauorata, minuta, & grassa, come si ricerca. pereioche il buono fondamento radicale, produce, & mantiene la gamba longa, & alta, & ferma in piedi, con molto seme, si come hò io trouato con la esperientia. Al fine pur di questo mese si semina la cicerchia, ò cesere, & anco nel principio d'Aprile, à Luna nuoua, infino alla duodecima. Si semina il sorgo, ò melica, non essendo tempo freddo, dal quale s'affligge sopra modo. In questo mese si può anco seminare la lente, quando ciò non si hauesse potuto fare nel Febraro passato. Ma meglio è allhora, che adesso: hora si cerpiscono à Luna nuoua tutti gli arbori non fruttiferi, come salici, stroppari, albare, nogare, olmi, oppij, cerri, onari, & qualunque altra pianta, dalla quale si ricerca nuoua. gagliarda, & presta pullulatione. Et meglio in questo mese, che in ogni altro tempo. Adesso si piantano vtilmente viti con radici, & anco rasoli non radicati, & similmente gli arbori fruttiferi, che non facciano gomma, & s'incalmano, si come sono peri, pomi, cotogni, nespoli, & simiglianti. Et il più proprio, & sicuro tempo di piantare. & d'incalmare ogni sorte di pianta, sarà quando comincerà buttar fuori alquanto i boccolesti. Et questo seruirà in ogni albero, in ogni paese,

paese, in tutti i terreni, & siti loro. In questo mese si  
bruscano acconciamente tutte le viti perfette, morbide,  
& lussurianti, & quelle, che sono poste in terreni grassi,  
morbidi, & humidi. Ma le nouelle, & vecchie sotto-  
poste al Sole, & quelle anco, che sono piantate in terreni  
molto magri, asciutti, fabbionosi, & nelle costiere di  
monti si bruschino di Nouembre. Non si manca anco  
di arsoffare le viti vecchie, fuor di modo, per rinouar-  
le, i capi delle tirelle, & etiamdio quei capi bastardi, na-  
sciuti appresso le radici del troncone, per rinouar le viti  
principali. Ma per mio auiso meglio sarà al Nouembre,  
che adesso. Hora si zappano gli arbori, & le viti, quan-  
do si hauesse mancato al Febraro passato, tagliando via  
quelle radici, che si trouano quasi sopra terra: à fine,  
che il nodrimento del terreno vadi tutto alle lor radici di  
sotto. In questo mese si può seminare il trifoglio sopra  
le biade, & anco in campi buoni, ben lauorati, &  
netti, in hora. che presto sia per piuere: ouero la sera  
tarda: acciò si vnisca con la terra, auanti, che si secchi.  
Si zappano ancora tutte le biade da spiga, quando ciò  
non fusse stato fatto al Febraro. Hora si potranno far gli  
horti, & seminarli di quanto si hauesse mancato nel  
mese passato. Si potranno medesimamente letamar gli  
prati, à Luna nuoua, & con letame nuouo, & portarui  
dentro la terra già cauata dalle fosse. Hora si piantano le  
noci, & si trapiantano le nogare, & altre piante à Luna  
nuoua, & verso quella medesima banda, si come erano  
per auanti. Si possono piantare le castagne, & anco al  
Febraro passato; ouero al Nouembre, allhora, che le  
castagne sono fresche, si come alcuni costumano. In  
questo mese si piantano gli asparagi, & gli artichocchi,  
ma meglio, & più vtilmente con le radici; che co'l se-  
me. Adesso si netta via il letame, & ogni sporchezza,  
che già al Nouembre, fù posto sopra gli asparagi, & si  
zappano, ò vengano leggiermente, & poco sotto, ma sot-  
tilmente à fatto. acciò meglio buttino fuori. Hora si pian-  
tano gli graspinari, gli rosari, & simili piante, così con

R

radici

M A G G I O.  
Cap. V.

**N**El principio di questo mese si seminano i lini, & i caneuì tardiui. Hora si sega la vecchia, con vena, per fieno, quali però habbiano mezo grano. Si sega anco la medica, la prima volta, hauendo però maturo il grano. Non si manca etiandio di segare alcuni prati, & bruolli grassi, & morbidi. In questo mese si letamano i campi per fagioli, & si seminano nel secondo quarto della Luna crescente. Hora è il tempo di fare questa utilissima opera di spampinar le viti di ogni sorte, & maggiormente le nouelle, & rincalzarle con terra, per difesa del caldo della grande state. In questo mese si semina il miglio mazadego, & il panico. Si seminano anco i meloni, i cocomeri, le zucche, & i citrioli. Hora si ara la seconda volta, & si erpica minutamente il campo grasso, il morbido, il cretoso, & quello anco, ch'è solito patire humidità, & molti altri insieme: eccettuando i molto deboli, magri, & sabbionosi: quali non si debbono muere in tempi caldi, ma bene in giorni piaceuoli, e temperati. Adesso si arano sotto i lupini già seminati per ingrassare i terreni, essendo però in fiore. Hora si traspianzano le verze, le cipolle, & molte altre herbe hortali. In questo mese si tofano le pecore per vender la lana, & per liberarle dal troppo caldo. Adesso si zappa il sorgo. Poi non si deue mancare à questo tempo, in modo alcuno, di custodire gli animali, che non mangino le cime delle piante nouelle, & anco i pampanetti delle viti hora teneri.

G I V G N O.  
Cap. VI.

**H**Ora si tagliano le biade da spiga, si zappano i legumi, che non sono stati zappati, & si rincalzano  
R 2 gli

gliz zappati, per difesa del caldo grande. Et per accrescerli il nodrimento della terra. Adesso si seminano i migli, i panichi, & anco gli forghetti da bestiami. Si zappano etiamdì quelli, che nel Maggio passato furono seminati. Si possono medesimamente seminare i fagioli nelle terre ritrouate in ordine, & anco nelle stoppie, pur che il terreno sia buono, & facile da laouare. Hora si arano la terza volta, & si erpicano con diligenza le terre grosse, grasse, inorbide, & gramignose, massimamente dalli diligenti, & solleciti Agricoltori. Adesso si sfogliano le viti, la seconda volta, auanti, che fioriscano, si segano le vecchie, essendo mature, ouero, per fieno, essendo di mezo grano. Et anco i prati. Si possono anco incalmare gli arbori, à scudetto, à coronetta, & à cannello: percioche vanno in amore, & facilmente si lasciano dalla scorza. Hora si rassano, curano, & nettano le are dal grano. Si zappano anco la mattina, & la sera le viti nouelle, che ancora non fruttano, rincalzandole con buona, fresca, & nuoua terra. Nè mai si deue mancare di mese, in mese, cominciando da Febrato, infino al principio di Nouembre, quando si rincalzano per difesa del freddo dell' inuerno seguente. Percioche sono di natura deboli, porose, & d'ogni ingiuria capaci, & per questo bisogna continouamente aiutarle contra il troppo freddo, & il troppo caldo, & con mangiare, & bere à guisa di fanciulli, quali in vna mano tengono il pane, & nell'altra il vino. Hora si possono rincalzare i forghi, essendo in altezza d'vn piede in circa.

## L V G L I O.

## Cap. VII.

**I**N questo mese si tagliano, ò segano le saue, le vecchie, e i pizzuoli, le lenti, & la ceserè, à Luna vecchia. Hora si rompono à fatto tutti i legumali, & ciò facciasi subito leuati fuori gli grani, auanti, che la terra diuenga dura più del douere. Et quando questo non si potesse ottenere,

aspet-

aspettisi la prima pioggia, che bagni talmente bene: che nell'ararla si riduca in parti minute. Et che tanto sia bagnata, quanto penetrerà sotto il versuro. Adesso si compisce di tagliar le biade, & si battono, così anco i ligumi. A questo tempo si sterpano i felici, le carezze, i gionchi, ò gruolli, e le gramigne. Hora si segano quei prati, che sono in essere, auanti, che l'herba si maturisca troppo. Nel fine di questo mese si feminano i rapi, & i nauoni, in hore fresche - & in terreni molto lauorati, & grassi. A questo tempo il diligente bouaro ara la quarta volta, & erpica sottilmente il terreno duro, grasso, forte, morbido, gramignoso. Adesso si zappano i migli, & i panichi, & si rincalzano i zappati. Non si manca anco di rincalzare i forghi; quando nel mese di Giugno, non si hauesse potuto fare quest'opera. Hora si cauano i lini, & i caneui, & fatti secchi si portano al coperto, & riportati al Sole si battono fuori i semi, e dopò s'adacquano, indi ricondotti à casa si pongono in massa, ò pila, & poi si stendono al Sole, & secchi fatti, si serbano per battergli, gramolargli, & spandolargli all'Ottobre, & Nouembre, quando si hà tempo comodo.

## A G O S T O.

## Cap. VIII.

**I**N questo mese, dal diligente bouaro si arano la quinta volta, le terre già dette ne i mesi precedenti, di Giugno, & di Luglio, & si erpicano bene. Hora si cauano i filici, le carezze, i gionchi, le gramigne, & altre herbe cattive: se ciò non si hauesse fatto nel Luglio sopra-detto. Et sappia chi no'l sà, che ne i tempi caldi, & ne i gran freddi più facilmente si distruggono le herbe cattive, & nocciuoli à i terreni, che in tutti gli altri tempi, & maggiormente cauandole dalle radici. Nel principio di questo mese si possono feminare i rapi, & i nauoni. Hora si cauano i lini, & i caneui tardiui, & si gouernano al modo detto nel mese di Luglio. Al fine di

questo mese si arano la seconda volta i terreni di monti, che fossero deboli, & anco quelli del piano, che sono molto magri, e pieni di sabbia. Al fine pur di questo mese si tagliano alcuni sorghi temporini. Hora si preparano, e legano i tinacci, le botti, & altri vasi necessarij alla vendemmia. Si fa anco la agresta. Adesso si cercano l'acque, e così nel mese seguente, per far pozzi, cisterne, peschiere, & piscine, & si cauano. A questo tempo si fanno i fraschiari dalle albare, dalle nogare, & da altre piante, per dargli alle pecore, & alle bestie bouine, & caualline nell'inuerno seguente. Hora si zappano i rapi, & i nauoni seminati nel precedente mese, & medesimamente le viti d'ogni sorte (dalle molte morbide in fuori) lasciandole scalzate, infino al principio di Nouembre, quando si rincalzano. In questo mese si cogliono le noci, scappano, seccano, & si serbano per la quaresima. Hora si cogliono i fagioli, che sono maturi, & si segano alcuni prati, che hanno l'erba in essere. Adesso si leuano via le foglie dalle viti morbide, & molto grasse, & specialmente à quelle, che per troppo morbidezza marciscono l'vua. Hora si cauano vtilmente le fosse delle possessioni, & d'altri luoghi. Si cauano anco le buse, o fossatelli per porui gli arbori, & le viti al Nouembre seguente.

## S E T T E M B R E.

## Cap. IX.

**I**N questo mese, dalli molto diligenti louoratori, si arano vn'altra volta le terre grosse, forti, dure, & cretose. Hora si cauano i pozzi, le piscine, le cisterne, & le peschiere, se ciò non si hauesse fatto all'Agosto. Adesso si portano i letami ne i campi à Luna seina. Et si erpicano diligentemente tutti i terreni, che vanno seminati di biade di spica, & si vguagliano à più potere: à fine, che gli grani restino spartiti l'vno dall'altro, & naschino vguualmente per tutto. Hora i terreni, che patiscono hu-

no humidità, & anco gli sottili, gli magri, gli sabbionosi, gli freddi, & ombrosi, si seminano acconciamente dopo mezzo il mese, & così anco le terre magre delle costiere montane. Adesso si taglia il sorgo, il miglio, & il panico, e si battono, seccano, & si serbano in granaro, & così gli fagioli, a questo tempo si fa la giusta vendemmia. Hora si arano da nuouo i campi, che si deono ridurre a prati, & si nettano, & curano da ogni herba grassa, & arbussti, & da ogni altro impedimento, che vi fusse. A questo tempo si secca l'vua da serbare, & si fa il vino cotto, & il sapore d'vua. Adesso si cogliono i persici, & molti altri frutti maturi. Si cauano anco, o si vangano gli horti, in quella parte, che si debbe seminare alla Primavera. In questo mese molti prati si segano la seconda volta. Si semina anco il lupino per ingrassar la terra. Hora si rompono i prati vecchi, sterili, & pieni di musco, cioè pellazzo. Al fine di questo mese si semina il trifoglio co'l formento, e con la segala. Hora leuati, & raccolti i fagioli si arano gli lor campi: acciò le gambe, & foglie loro marciscano auanti il tempo del seminarli di biada. Adesso si segnano li rasoli delle viti perfette, & molto fruttuose, per tagliarli poi, & piantargli al Marzo seguente. Hora si pigliano quaglie, pernici, & molti altri ucelli.

## O T T O B R E.

## Cap. X.

**I**N questo mese, & specialmente nella prima, & seconda settimana, si fa la giusta, & vtile seminatione del formento, & d'altre biade da spiga in tutti i campi dalli sopra eccettuati, nel mese di Settembre in fuori, che però siano in ordine, & ben lauorati, ne i quali si può anco seminare il trifoglio. Hora si dà fine alla vendemmia. Et si ripongono i vini ne i vasi loro. Adesso si zappano le viti, tagliando via le radici, che quasi sopra terra si ritrouano, & si lasciano scalzate, & aperte, in-

fino al principio di Nouembre. Hora si brusciano gli arbori fruttiferi, leuando via i rami rotti, i secchi, & gli verdi troppo spessi, & mal composti. In questo mese (potendosi fare) si terrazzano quei campi, i cui cauazzali furono rotti alla Primavera. Similmente si possono (hauendo il comodo) rompere le migliare, i forgali, & i panicali. Non si manca anco al presente di vangare quella parte d'horto, che al Febraro, o Marzo seguenti, si hauerà destinato seminare. Hora si raccolgono i maroni, & le castagne.

## N O V E M B R E.

### Cap. XI.

**I**N questo mese si possono seminare le faue grosse, & gli agli in terreni di costiere sottoposti al Sole. Hora si terrazzano quei campi, che già sei mesi, & più hanno rotti gli loro cauini. In tempo però, che il terreno non sia bagnato, e fangoso, Si porta anco la terra delle fosse già molti mesi cauate, con le auuertenze già dette nel mio trattato del terrazzare. Adesso si ha il tempo di rompere le stoppie, le migliare, i forgali, & i panizzali, facendo i solchi magistrali profondi: acciò meglio siano liberati dalle molte pioggie dell'inuerno. Hora si riportano al coperto gli cedri, i limoni, gli aranci, & altre simili piante nobili. Adesso si cauano le fosse libere dall'acqua, doue fa bisogno. Non mancano etiamdi gli diligenti agricoltori di fare in fascetti le canne del sorgo, & quelli legare, & portare a casa per far passaglie, & altre cose bisognose per la famiglia: nel principio di questo mese tutte le viti, che furono calzate, hora si rincalzano. Si danno anco di letami alle giouenette, alle vecchie, & alle deboli, & inferme: acciò le nouelle crescano, le vecchie si conseruino, e manteghino, e le ammalate si sanino. Di più le viti nouelle, le vecchie, e le deboli, che sono piantate in terreni alto magri, leggieri, sabbionosi, asciutti, & sottoposti

al



al Sole, in questo mese di **Novembre** vtilmente si brufcano: & così quelle, che si trouano nelle costiere di monti, doue batte il Sole. Medesimamente in terreni, & siti simili si potranno piantare, & arfossare viti, & arbori. Et miglior farà, per mio giudicio, l'arfossamento fatto di viti, in questo mese, che nella Primavera, Hora si cuoprono li asparagi co'l letame, & si rincalzano gli artichocchi. Nel fine di questo mese, & al fine della Luna vecchia, si tagliano vtilmente tutti gli arbori da opera. In questo mese si possono anco seminare le castagne co'l seme, & con le piante. Hora si hà tempo di battere, gramolare, & di spatolare i lini, & caneu, & anco finire di cauare i rapi, & gli nauoni, quanti il gran ghiaccio. Si cauano anco le buche, & i fossatelli per piantarui le viti, & gli arbori al Marzo seguente.

## D E C E M B R E.

## Cap. XII.

**I**N questo mese si cauano da piedi, & si tagliano gli arbori morti, & anco con somma vtilità gli viui, quali vogliamo, che durino longo tempo. Et ciò faciasi al fine della Luna vecchia. Hora si preparano i pali, e le latole, & le canne per le viti. Si tagliano anco le ciefe, le selue, & i boschi. Non si manca oltra ciò di cauare le fosse, che si trouano senza acqua. Adesso si fanno le passaglie attorno gli cortiui, & horti. Si pongono anco nelle buche, nelle are, & nelle pozze di letamari, strami, paglie, & canne: acciò marcite si mescolino co'l lerame di stalla. Non mancano etiandio molte altre cose, che di tempo in tempo si possono fare, quali dalli diligentissimi agricoltori sono ritrouate. Nondimeno hauendo io fatto mentione delle più vtili, & importanti, per tanto farò fine à questo mio ragionamento à laude del benedetto, & grande Iddio, & di tutta la Corte Celeste.



# DE I SEGNI DELLA

## Mutatione de' Tempi,

*Tratti da Tolomeo , da Arato, da Alessandro Affrodiseo , da Theone, da Aristotile , da Teofrasto, da Virgilio , da Plinio , da Augustino Suesano , e da molti altri Eccellentissimi Scrittori . Il nome de quali per breuità si tace , & anco dall'istessa proua.*



Apendo io, che l'antiuedere i tempi , che hanno da venire, è cosa non solamente più presto Diuina, che humana, ma anco di grandissima vtilità, & beneficio à tutti quelli, che di questa eccelsa scientia n'hanno qualche cognitione, massimamente nel gouerno delle cose di villa. Però mi hà parso farne vn breue discorso, à fine, che ciascuno dilettandosi di quella, ne possa prendere qualche particella à consolatione dell'animo, & ad augmento delle facultà loro.

*Segni della serenità del Sole, della Luna, &  
di molte altre cose.*

*numero 30.*



Euando'l Sole puro, lucente, chiaro, & senza alcuna nuuola, dimostra quel giorno douer essere sereno. Se nel leuare auanti lui apparerà nuuola d'intorno, qual molto s'allarghi, dinnota serenità. Se nel leuare ò tramontare, ò trouasi in qual parte del Cielo si voglia, apparerà nebbia, ò caligo, dimostra segno di serenità.

Se tramonterà, & leuerà chiaro, maggior, & più certo segno di serenità si manifesta.

E' anco segno di serenità del giorno seguente quando tramonta chiaro, & sereno.

Se nel tramontare appareranno nuuole rosse, medesimamente dimostra segno, che il giorno seguente farà sereno.

S'egli tramonterà con bianchezza, ouero nebbia, ò caligo bianco, manifesta serenità.

Se doppò la pioggia tramonterà con rossezza chiara, denota serenità del giorno seguente. Nondimeno vogliono alcuni, che tramontando'l Sole chiaro, & sereno denoti la notte seguente douer essere serena, & leuando chiaro, significhi il giorno medesimo sereno, il che il più delle volte si verifica.

La Luna, si come scriue Tolomeo, sente quattro variationi sensibili, cioè il giorno, che si fa, il settimo, il quattordicesimo, quando hà il tondo, & il vigesimo primo giorno, ch'è l'ultimo quarto, apparendo il terzo giorno auanti dia la volta, ouero il terzo di doppò, che farà fatta chiara, pura, & splendida, manifesta serenità, perciò ch' questi giorni (come testificano esso Tolomeo, &

Teo-

Teofraſto ) abbracciano l'ultimo, & primo angolo di tutta la figura d'eſſa Luna. li quali angoli ſono concitatiui, & alteratiui. Vero è, che Vergilio offerua la quarta Luna.

Se eſſendo piena leuerà, ò tramonerà ſplendida, ſenza macchie, non calda, & libera d'ogni nuuola, promette ſerenità.

Se nel ſettimo giorno, quando è meza piena, ſi moſtrerà tutta pura, & chiara, denota ſerenità.

Se d'intorno l'apparerà vn'ara ſottile, & picciola, è ſegno di ſerenità.

Se nel farſi prometterà ſerenità, quella manterà fino al ſettimo giorno, ouero almeno per quattro, & il medefimo farà delli ſuoi quarti.

La rugiada, caſcando di notte, di ſera, ouero di mattina, voglia in qual parte dell'anno ſia, denontia ſerenità.

L'arco Celeſte, ò vergine qual ſi fa da nuuola ruggiadofa, & pioggioſa reſſeſſa dal Sole, aparendo nel Ponente, & che il Sole ſi ritroui nello Oriente, dimoſtra il giorno ſeguente douer eſſere ſereno.

Se doi, ò più archi appareno à tempo di gran pioggie, & venti, compiuti, & aſſai durabili, ſpecialmente nella parte, che tramonta il Sole, dimoſtrano certiffima ſerenità.

Gli venti, che ſpirano dalla parte, onde lieua il Sole, come da quello ſcaldati, & fortificati, danno ſegno di ſerenità.

Le nebbie, & calighi, che vanno alle parti da baſſo de' monti, & che ſi ſpargono per li campi, manifettano ſerenità.

Quando vengono gran venti, & pioggie, ò tempeſte, ò neui, & che intrauenga nebbia, ò caligo, qual ſi ſparghi, & ſi conſumi, danno inditio, che'l tempo di cattiuo ſi muterà in buono.

Le nuuole concaue nel tempo di pioggia, promettono ſerenità.

Le ſommità de' monti, eſſendo pure, & libere da nebbie, & nu-

& nuuole, benchè da basso di quelli vi fussero nebbie, che li circondassero, mostrano segno di serenità.

Li venti, che vengono dal Settentrione, cioè Tramontana, come sono Buora, Aquilone, & Tracio, & che dalla parte di Mezodì, onde spira l'Ostro, faranno nuuole congregate, & gonfie, il più delle volte nuntia tempo sereno.

I lampi, che spesso si vedono la sera al fine di questo nostro orizzonte senza tuoni, & che iui; nè in altri luoghi vi siano nuuole, promettono serenità.

Il coruo largando l'ali, & tre, & quattro volte cridando, & giocando con le foglie, denota serenità.

I Colombi saluatici co'l canto loro annuntiano serenità.

I Milui, ò Buzzadi (quali sono uccelli rapacissimi, & destruttori de' polli di gallina) co'l volato loro giocondo, & spasseggiando in alto per aere, predicono serenità.

Le Nottole, uscendo dalle lor tane, & alquanto lontane da casa volando, & maggiormente essendo in gran quantità, manifestano serenità.

Percioche sono animali freddi, ne escono dalli loro bufi, & cauerne, se non sentono l'aere farsi sereno, & asciutto.

Le mosche picciole, quando poco auanti il tramontar del Sole si congregano insieme in alto à modo di Piramide, dimostrano serenità.

Li buoi, & cani, che si corcano in terra sopra la parte sinistra, sono annuntiatori del tempo sereno.

Se la fiamma della lucerna, in tempo pioggioso, sarà quieta, non facendo strepito, nè mandando fuori scintille, denota serenità.

*Segni della pioggia tratti come di sopra.*  
numero I I.

**I**L Sole leuando nero, ò verde, dimostra pioggie. Et se leuando nel mezo sarà splendente, & che mandando i suoi raggi all'Ostro, & Settentrione, predice pioggie.

Se

Se nel leuare appareranno nuuole nere mescolate con rosse, dimostra douer essere vento con pioggia.

Se nel spontar fuori i suoi raggi non si spanderanno lontano, & molto lustri, & chiari, auenga, che non siano circondati da nuuole, danno segno di pioggia.

Se auanti il leuar del Sole le nuuole si congregaranno in gran quantità vna sopra l'altra, manifestano douer esser grandissime piogge.

Se le nuuole lo chiuderanno in mezzo, quando leua denotiano tempo tempestoso, & tanto più, quanto che lascieranno poco lume aperto.

Se nel lume apparerà vna rotondità, che lo circondi, & chiudi dentro, e che sia doppia, dimostra pessimo segno.

Et se per tal rotondità duplicata rosseggeranno le nuuole, peggior ancora si dimostra.

Se nel leuare manderà di lontano per nuuole gli suoi raggi, & che il mezzo del Sole, sia voto, & senza raggi, dinota pioggia.

Se auanti nasca, mostrerà i suoi raggi, significa acqua con vento.

Leuandosi maggior del suo solito, dimostra la pioggia esser poco lontana.

Et se la mattina nel suo leuare apparerà roschezza spessa per l'aria, qual tira al scuro, o piombo, presto piuera.

Se à tal tempo l'aria torbido, oscuro, & tenebroso, nel dì medesimo hauerai della pioggia.

Se le nuuole nel leuar del Sole si spargeranno parte all'Ostro, & parte all'Aquilone, auenga d'intorno gli sia serenità pura, dimostrano pioggia con vento.

Leuando con diuersi colori, ouero ascosi sotto nuuole, denuntia il giorno piovoso.

Nascendo ascoso sotto vna nuola nera, dà segno di pioggia.

Gli raggi suoi slargandosi, e diffondendosi sopra questo nostro Orizzonte, auanti, ch'egli sia veduto, danno segno commune di pioggia, e di vento.

Leuan-

Leuando, ò tramontando con grande, & intenso calore, dimostra acqua, ò vento .

Leuando, ò tramontando in nuuoletta rossa, nel uerno, ò primavera, predice quel giorno, ò il terzo di pioggia .

Se nel leuare apparerà negrezza oscura, & piombica sparsa per l'aria di Levante, significa pioggia .

Se nel suo tramontare piouerà, ouero gli suoi raggi tirino à se le nuuole, predice douer venire nel giorno seguente vn'altra pioggia con vento .

Tramontando in nuuole oscure, & dicefi, allhora, che'l Sole và nell'acqua, ouero in sacco pieno d'acqua, denontia pioggia .

Se nel tramontare gli farà d'intorno vn cerchio candido, e bianco, è segno, che quella notte cascherà vna pioggia picciola . Ma se vi fusse attorno nebbia, dimostra maggior pioggia con vento .

Se dall'vna, e dall'altra parte, quando tramonta, gli farà nuuola, ò nebbia, che s'inalzi al Cielo, denontia acqua con vento .

Tramontato, che farà, se le nuuole rossereggeranno, mostrandosi essere del colore de' grani del pomo granato, & che subito si disperdano, dimostrano pioggia .

Se nel tramontare se vi fermerà nuuola dauanti, è segno di pioggia .

Ma se i raggi solari, si diffonderanno fuora della nuuola per l'aria, dimostrano segno di vento, e pioggia .

Tramontando molto rosso, & che molta roschezza si sparga per l'aria, essendo il tempo sereno, & specialmente, che la roschezza participi del pallido, & oscuro, dimostra pioggia, e torbolentia d'aria .

Quando co'l Sole appareranno paralleli, quali paiono altri Soli, è segno manifesto di grandissima pioggia, & maggiormente apparendo alla banda di Mezodi .

La Luna tre di auanti dia la volta, tre di dopò la volta, il terzo giorno auanti il tondo, il terzo di auanti, e dopò l'vno, e l'altro quarto, apparendo nera, ò pallida, verde, ò gros-

ò grossa di punta, dimostra pioggia, e tempo tempestoso.

Apparendo nel tondo suo, nera, & ombrosa, significa tutto il mese douer essere acquoso.

Se mò a tal tempo apparerà rossa, denontia il mese, ventoso.

Apparendo il terzo giorno dopò, ch'è fatta con le corna, ò ponte più grandi, & più larghe del solito, dimostra pioggia.

Se nel primo quarto apparerà con negrezza, in tutto il suo cerchio, promette pioggia.

Quando si vederà essa Luna, la prima volta, con la punta di sopra, alquanto nera, farà pioggia.

Quando calerà, se con quella di sotto, auanti il colmo, se nel mezzo negreggerà, predice pioggia nel tondo.

Ma se nel leuar hauerà gli corni grossi, dimostra tempo tempestoso, & spauenteuole.

Se dopò fatta, che sarà, non si vederà auanti il quarto giorno, soffiando Fauonio, vento, dimostra tutto il mese, douer essere acquoso.

Se nel quarto di apparerà nera, ouero oscura, predice pioggia.

Apparendole vn cerchio di colori diuersi di intorno, simile all'arco celeste, promette pioggia.

Se nel dar la volta, farà pioggia, continuerà fino al giorno settimo, ouero almenò per tre dì, e così ne gli altri tre quarti, ò articoli.

Se nel terzo di apparerà con vn corno più alto dell'altro, denontia pioggia.

Trouasi per continoua proua, che la Luna fatta in giorno di Marti, è più poggiosa, che fatta in altri giorni.

Si deue al tutto attendere à gli effetti di essa Luna: per cioche (come attesta Tolomeo) ella è causa delle mutationi dell'aria.

Si troua anco, per longa proua, che piovendo la domenica, auanti nona, quasi sempre pioue tutta la settimana, che seguita.

L'arco virgine, anch'egli hà significationi di piogge.

Per-



Percioche apparendo dopò Mezodì alla banda di Leuante, & che'l Sole sia verso Ponente, dimostra gran quantità di pioggie.

Ma se'l Sole sarà passato, di poco, Mezodì, auegna, che l'arco celeste sia picciolo, nondimeno significa pioggia.

Apparendo esso arco, ò più d'vno, in luogo sereno, predice tempo tempestoso.

Et accioche si sappia quel che sia tempo tempestoso, dicessi, che si piglia à tre modi, secondo i fauij scrittori, cioè pioggia grande con vento, neue grande con vento, & tempesta, ò grandine con vento grande. Et doue è l'arco virgine, iui sempre pious, ò poco, ò assai.

Se detto arco apparerà nel Mezogiorno, manifesta gran copia di pioggie.

Se nel tramontar del Sole si vederà alla banda di Leuante, predice il più delle volte tuoni, e pioggie, & anco qualche volta seguita sereno.

L'arco duplicato, e triplicato dimostra pioggia.

Apparendo nebbia, ò caligo, in tempo tempestoso, qual non sparga, nè rompi, denota tempo peggiore, che non era, & lo fa cattiuo, quando non fusse.

Il tuono non è altro ( si come dicono gli fauij Filosofi ) che estinguere, ò smorzare il foco in nuuole peggiorose. Et doue è tuono, iui di necessità, sono nuuole peggiorose.

Il buo, & il cane colcandosi sopra la banda destra, denotano tempo tempestoso.

La nebbia oscura, & spessa, che vada in alto, & che si congiunge insieme, inspessendosi molto, predice pioggia quel giorno istesso.

Gli prati, ò altri luoghi profondi, e bassi, se nella mattina, ò sera manderanno fuori nebbia, ò caligo, promettono pioggia.

La nebbia, ò caligo, stando la mattina longamente, d'intorno alle cime de' monti, ouero altri luoghi alti, ouero attorno à selue, & boschi, dimostra pioggia.

Se dopò vna picciola pioggia apparerà nebbia sottile, qual più presto è fumo, appresso terra à similitudine di caligo, promette gran pioggia, & continuoua.

Quando non casca rugiada, che doueria cascare, dimostra pioggia, ò vento douer essere fra pochi giorni.

La pioggia molto picciola nel principio, qual dopò, à poco, à poco, con tardità, cresca, significa douer essere gran pioggia, & continuoua.

Le gocce bianche della pioggia, dimostrano quella douer assai durare.

Le dette cascando nell'acqua, & facendo molte ampolle, ò sonagli grandi, quali durino assai, danno segno, che la pioggia durerà molto.

Se dopò piovuto si seccherà la terra più presto del solito, non soffiando vento, dimostra douer ritornar gran pioggia, & longo tempo durabile.

L'acque di stagni, pozze, & laghi immobili, se faranno più calde del solito loro, non vi essendo Sole, significano gran pioggia.

Apparendo aere, ò piazze co'l Sole, & con la Luna, in tempo sereno, quali siano verdi, tendendo al nero, denotano pioggia.

Il vento Ostro, nel suo fine, porta pioggia.

Le nuuole, che sono simili à velli di lana, essendo nere, & congregate insieme, e che si spargano per l'aria, maggiormente dall'Oriente, fra tre giorni faranno pioggia.

Le nuuole nere venendo dalla parte onde spira qualche vento, predicono pioggia.

Et quanto più nere faranno, tanto più certa sarà la pioggia.

Et crescendo con vento, maggior pioggia si aspetti.

Tutte le nuuole, che vengono dal Mezodì, & vanno al Settentrione, ò Tramontana, il più delle volte appor-  
tano pioggia.

Le pietre humide, in tempo sereno, dinotano pioggia fra tre giorni.

I muri gittando lagrime, le carni salate sudando, le legne, ò tauole poste sopra il sale, sudando, il sale liquefatto ne' vasi, dinotano pioggia.

Gli monti circondati dalle nuuole, nella cima, ò sommità loro, dimostrano pioggia.

Quando vederai lampeggiare da ogni banda del Cielo, aspetta atrocissima pioggia.

Essendo caldo più del douere, in tempo sereno, predice pioggia.

Facendo il pauero della lucerna accesa, con buon oglio, son o, ò capello, ouero bronza negra d'intorno, è segno di pioggia.

Le foglie mouendosi, la piuma dell'albare, ò di spini volando, e sopra l'acqua notando senza vento alcuno, che si senti, denotano tempo tempestoso.

Le tele di ragno, alquanto lunghe, mouendosi per l'aria, in tempo sereno, & tranquillo, dimostrano douer essere tempo tempestoso.

Il caligine cascando da i camini più del solito, & volando senza causa, nè essendoui vento, predice pioggia.

Le campane sentendosi più lontane del douere, senza vento, sono segno di pioggia.

Quando l'odor delle piante, e de i fiori si sente più lontano del solito loro, dimostra pioggia.

Se gli ventri, ò corpi de' cani digiuni mormoreranno, cioè se gli boglieranno (come si suol dire) le budella, danno segno di pioggia.

Gli galli nelle prime hore della notte, ouero poco dopo il tramontar del Sole, cantando, predicono indubitata pioggia.

Le rane, & rospi, cantando più del solito loro, manifestano pioggia.

Gli rospi uscendo dalle loro tane la sera in gran quantità, denunciano pioggia.

Vi è ancora vn'altro segno mirabile di questi rospi, nè mai falla, & io l'hò offeruato più di dugento volte.

Sono alcuni rospi grandi, quali viuono nelle canee,

& camere terrene, dentro à buchi, questi specialmente si fanno sentire all'Autunno, gridando o'intorno all'Aue Maria; se dunque gli sentirai tre volte, giudica il tempo douersi mutare, & spesse volte piovare il dì seguente, & qualche volta la notte istessa.

Ma se passeranno tre volte, aspetta di certezza pioggia, il giorno, che seguità, & anco il più delle volte la notte medesima. Et quante più volte grideranno, tanto più farà la pioggia certa,

L'escole (quali sono vermi, che viuono in terra, & vñano gli pescatori all'hanno) vñendo fuor di terra da lor posta, predicono pioggia.

Quando vederai molte anetre volar l'vna sopra l'altra, essendo sereno, come fusse estate, giudicherai douer yenire tempo tempestoso.

L'anetre domestiche, battendosi l'ali, dimostrano pioggia.

L'ocche gridando, & molto co'l volato strepitando, denotano pioggia.

Se tu vederai l'anetre, & l'ocche domestiche battere l'ali nell'acqua, lauandosi, facendosi belle, & affondandosi dentro, hauerai paura della pioggia.

L'anetre gridando più del solito loro, dimostrano pioggia.

Gli galli, & le galline, riuoltandosi nella poluere, oltra il solito loro, manifestano pioggia.

Gli pauoni gridando la notte, sentono la pioggia.

Lecisille volando sopra l'acqua, toccandola, & percotendola spesse volte con le penne, e co'l petto, denotano pioggia, & tempo tempestoso.

Queste medesime, quando volano appresso terra, voltandosi spesso, hor ad vna banda, hora all'altra, perseguitando li pauiglioli, & altri animalletti, predicono pioggia.

I cento piedi, caminando per li muri, dimostrano tempo pioggioso.

Le formiche, quando portano gli voui fuori delle loro cauer-

cauerne, ad altri luoghi, dimostrano pioggia con vento.

Le talpe, ò topine, che cauano la terra, ò la rumano più del solito loro, predicono pioggia.

L'api cercando il cibo appresso gli loro buchi, ò case, denotano tempo tempestoso.

Gli uccelli, che sogliono habitare ne gli arbori, fuggendo alli loro nidi, sentono la pioggia.

La ciuetta, ò nottola, cantando la sera poco dopò il tramontar del Sole, predice pioggia.

La taccola, ò polla, ritrouandosi ne i campi di mala voglia, ouero volando per alto sente la pioggia.

Se mò faranno in quantità per li campi, & insieme ocheranno, denuntiano serenità.

Il Rezetto ( qual è uccelletto picciolo di penna roana scura ) cantando la mattina à buon'hora speffe volte, & dolcemente, sente la pioggia.

Le rane verdi ( quali noi addimandiamo raccole, & stantiano sopra gli arbori ) co'l canto loro, predicono la pioggia certa.

Gli asini co'l scorlare, e battere le orecchie, denotano pioggia.

I tuoni da Mezodì, nell'estate, dimostrano pioggia grossa.

Ma se vengono la mattina, significano vento.

Le tele di ragni mosse in quantità per l'aria, denotano vento, & tempo tempestoso.

Gli buoi mangiando più del loro solito, & accollandosi in terra sopra la parte destra, denotano tempo tempestoso.

I lupi partendosi de i boschi, & andando à luoghi coltiati, & ululando, fuor di modo, predicono tempo molto trauagliato.

Le passere, ò celeghe, quando grideranno, & insieme si chiameranno, denotano mutatione di tempo à vento, ò pioggia.

Si dee perciò auuertire, che gli segni di pioggia, &

di serenità, sono dubbiosi nell'estate, e nel verno, essendo, che qualche volta pioue il verno, & faffi sereno l'estate à tempo di segni contrarij à gli effetti, & questo auiene per la gran siccità dell'vno, & per la grande humidità dell'altro.

Sappi anco, che il giudicio, che si fa della mutatione de' tempi, non s'allarga, nè si allontana più di cento dici sette miglia, tauole ottocento dodici, & piedi tre, si come tanto circonda questo nostro Orizzonte, ò Cielo, ò clima, che noi vediamo.

### Segni de' venti.

**L**E Comete apparendo, denotano quell'anno douer essere venti eccessiui, & siccità grandissime.

Quando nell'estate sentirai da qualche parte gran tuoni, & vederai molti lampi. Indi aspetta venti gagliardi. Il contrario auiene ne gli altri tempi, cioè nel verno, nella primauera, & nell'autunno; percioche allhora i lampi quietano i venti.

Gli cani voltandosi per terra, denotano grandezza di venti.

L'ocche volando verso Mezodì, dimostrano vento da Tramontana, & volando verso Tramontana, il vento spira dal Mezodì; perche non volano mai contra il vento.

Et sappi, che per gli venti Meridiani, ogni cosa diuenta humida, & per li Boreali secca.

Gli fiori bianchi di cardi, volando, denotano venti.

Gli venti, che cominciano di hiorno, sono più gagliardi, & più continoui, che quelli, che principiano di notte.

Vero è, che Buora Settentrionale non arriua al terzo giorno.

Questo comincia spirare quindici dì dopò il solstitio estiuo, cioè d'intorno à gli ventisei di Giugno, & è gagliardo di giorno, ma di notte non tanto.

L'Ostro attorno i ventisette di Decembrio. Soffia anco la Primauera, & nel fine dell'Autunno, & al principio del

dell' Inverno , Il Zefiro , ò Fauonio , spira la Primavera , e l'Autunno , dalla banda , oue di Settembre tramonta il Sole, & è sopra ogn'altro vento gioue uole all'agricoltura.

*Segni della tempesta , ò grandine .*

**L**E nuuole piene , & molto grosse , biancheggianti , predicono tempesta .

La fiamma del carbone acceso , mandando fuori vn vapore , che somigli nuuola dà segno di tempesta .

Se le nuuole fermate nelle sommità de' monti , diuenteranno colorate à modo di pollicina bianca , mostrano efficacissimo segno di tempesta .

Se à nuuole ferme , & stabili altre nuuole faranno sopra portate da venti , & che vi sia vna certa scurità bianca , è manifesto segno di tempesta .

*Segni della varietà de' tempi se debbono essere secchi , ouero humidi .*

**L**A Primavera , & l'Estate humide , denotano l'Autunno sereno , & senza vento .

Il Verno pioggioso , predice il più delle volte la Primavera secca .

All'incontro , essendo asciutto , denota la Primavera humida .

L'Autunno sereno , & secco , dimostra la Primavera douer essere pioggiosa , l'Estate humida , & molto pioggiosa , predice l'Autunno secco , & sereno , & così in tutte le quattro parti dell'anno . Di modo , che vna parte humida , dinota l'altra , che seguita douer essere asciutta , & all'incontro la parte secca , predice l'altra seguente humida . Et questo fassi , acciò l'equalità , de gli elementi si conferui ,

Di più , quando si vederanno nell'Autunno in molti luoghi , le vespe congregarsi insieme , specialmente sotto terra , è segno manifesto , che'l Verno seguente sarà

longo, e pioggioso.

Le porcelle, ò scroue, le pecore, & le capre, hauendoli mescolate co i maschi, se dopò sopra quelli tenteranno montare, danno inditio, che lo Inuerno farà longo, freddo, e pioggioso.

Gli buoi se nell'Autunno si leccheranno le vgne de' piedi dauanti, ouero per la maggior parte riposeranno sopra la banda destra, dinotano il Verno douer essere freddo, & pieno di pioggie.

Gli pruni mancando di fruttir, dimostrano il Verno molto secco.

Ma se faranno fruttuosi, denotano pioggie grandi, & impetuose.

Se per vn'anno regnerà gran siccità, di maniera, che gli humori, gli fonti naturali, molti fiumi, insieme con qualche parte di mare si secchino: se nell'Estate appariranno gran Comete: se à tal tempo appareranno in Cielo aperture, & voraggini, di modo, che appari il Cielo farsi concauo in qualche parte: se si sentiranno suoni molti, e grandi voci, strepiti d'arme, ò trombe, ouero sotto terra, gridi, e mugiti di buoi, si come suole occorrere nelle paludi, giudica di certezza, che nell'anno seguente faranno inondationi grandissime, à danno, & rouina di molto paese.

La causa farà de' vapori elevati in alto in grandissima quantità. Et quanto maggior farà la siccità d'vn'anno, tanto più grande farà il diluuio dell'altro.

Et all'incontro l'anno molto humido, & pioggioso, denota l'altro seguente douer essere molto asciutto.

### *Segni della fertilità.*

**A** Vegna, che molti credano, che quando vengono molte neui l'anno habbia da essere sterile, nondimeno (per opinione di Plinio, e d'altri) s'ingannano di largo, anzi per loro detto, denotano fertilità, & abbondanza di biade. Et questo perche dette neui tengono coperta la terra, non lasciando essalare la sua virtù, ma

tutta



tutta in se stessa rimanendo, mollificando anco, & à poco, à poco, risoluendo le zoppe grosse co'l porgerli di continuo con gran moderanza vn puro, & lieue licore à guisa di mammelle, à distruttione dell'herbe cattiuë. Et à beneficio delle biade seminate. Onde poi ne riesce la terra fermentata attissima al fruttare copiosamente.

Gli corui partendosi, & fuggendo le loro lsole, se sono molti, predicono fertilità.

Il gionco, ò gruollo ( qual è specie di frutice ) senza nodi, ò groppi, producendo gli suoi tre frutti buoni, denota fertilità.

La scilla, ò squilla ( qual è specie di cepa ) producendo gli suoi tre frutti buoni, dimostra fertilità.

Il Verno essendo sereno dà inditio di fertilità.

Marzo asciutto, & Aprile humido, promettono fertilità.

L'estate senza pioggia, quando fiorisce il formento, manifesta fertilità.

Il medesimo effetto denota, essendo asciutta, nel tempo, che si raccoglie il grano, & che si semina. Le qualità elementarie, quando sono in quel modo, che si conuiene, ilche si dice il temperamento delle quattro parti dell'anno, denotano fertilità.

### *Segni della sterilità.*

**L**E tempeste, ò grandini, che spesse volte caseano, predicono sterilità.

Le molte rugiade, & grandi, che vengono, specialmente quando gli frutti, & gli grani si formano, danno inditio di sterilità,

Le nebbie, ò calighi, che spesse volte vengono nel mese d'Aprile, e di Maggio, massimamente quando gli arbori, le biade, le viti, & ogn'altra cosa sono in fiore, denotano certa sterilità in quel paese.

Nè vi à danno forse maggiore di questo, specialmente quando nascono da acque false, & da molti poco conosciuto.

Le

Le Comete, che appaiono per la gran siccità, che per loro causa ne segue, predicono sterilità.

La Primavera, & l'Estate insieme, troppo secche, o troppo humide, dinotano sterilità.

Se molti uccelli lasceranno l'Isola, & verranno a stantiar in terra ferma, è segno di sterilità.

Gli fiori, & frutti del pino, quando alla Primavera faranno più del solito loro, dinotano mancamento di biade.

Il gionco, e la squilla non producendo i suoi tre frutti buoni, predicono sterilità.

La gran quantità di faue, che viene per humidità, denota sterilità.

La troppo frigidità, che secca, & distrugge.

La troppo humidità, che rilassa, & impedisce il formar gli frutti, & grani.

La troppo calidità, che abbruscia.

La troppo siccità, che indebolisce, e consuma, quando accadono à tempo non conuenueuole à i frutti, & alle biade, denotano sterilità.

Il mese di Marzo troppo humido, che douerebbe esser asciutto; l'Aprile secco, che doueria esser humido, & piovoso, predicono sterilità.

L'Estate humida, in tempo, che fioriscono le biade, qual allhora doueria esser asciutta, denota sterilità.

Non mancano etiamdio altri segni, in materia della mutatione de' tempi, & della sterilità, & fertilità: ma per non essere così veri, come gli sopranominati, però io gli hò tralasciati.

*Quello, che si deue fare al coperto nei i tempi cattui.*

**F**V' sempre biasmo, & danno à ciascheduno fare al discoperto ne i tempi sereni, & buoni, quello, che si deue fare al tempo delle piogge, delle neui, & altri tempi cattui, sotto'il coperto. Però io raccorderò molte cose, quali in questi tempi contrarij si potranno fare.

*Et.*

Et apportheranno al padre di famiglia, vtilità, & honore-  
uolezza.

In questi adunque così fatti tempi tempestuosi si po-  
tranno fare denti per gli erpici, ò roppegare, caucichie,  
& caucichioli, per li carri, & versuri, saccare, gradilli  
da scale, con le scale, & tutto quello, che si ricerca à i  
carri, & à i versuri.

Scale da vendemmia, da frutti, & da teze.

Scaloni da tre piedi.

Ciuiera, e carriole da letami, & da altre cose.

Benne picciole, e grandi per portare sabbione, rapi,  
& altre cose.

Cauagnade, ò criolle per fieno, e paglia.

Fender stroppe, legar scope, & scopette.

Far cannole, spinoni, spine, & spinelli per stacci, per  
botti, & per caratelli.

Curar le stalle.

Strigliare i bestiami, & frustarli con paglia, ò pezze  
grosse: hauendone somma cura, & diligentia.

Missidare, & tramutare il formento da luogo à luogo.

Scopar le case, teze, & portici, portando il tutto so-  
pra i letamari, & con gli sterchi mescolarlo.

Conciare, & commodare le soghe, & altre corde, co-  
si da carro, come da stendere drappi, che fussero rotte,  
& stracciate.

Far careghe, scagni, & banche, & le rotte conciare.

Fare rastelli diuersi, & manichi da zappe, & da altri  
instrumenti da villa.

Fender zocche.

Far stelle da arbori grandi, che non si possono fendere.

Far bigolli, naspi, e corli.

Stroppare i buchide' granari: acciò per quelli gli forci  
non vi entrino per mangiare i grani.

Auuertire con gran diligentia, se in alcuna parte della  
casa, ò teza piovui, segnando i luoghi, che piovono, &  
quelli, ne i tempi asciutti, coprire, & conciare con ogni  
cura. Il che è cosa lodeuole, & di assai vtilità.

Veder

Veder se le botti del vino vanno fuori, provedendo facendole bisogno.

Recimpire le sceme, & non potendo, per mancamiento di vino, porui dentro per lo cocone vn legno grosso scorzato, d'onaro verde, in modo, che chiudi perfettamente il buco, & che entri nel vino per quattro dita: ma che però non arriui alla feccia: Inuoltandolo bene con la stoppa: acciò non possi penetrare aria di forte alcuna, & che il vino anco non cessi fuori la sua bontà. Et in tal guisa non piglierà suampiuo, ò stantiuo, & conseruerassi buono.

Si può dico fare stuore, per comodo della casa, & massimamente per metterle sopra i carri, quando conducono à casa le biade, i minuti, & gli legumi, per raccogliere i grani, che cascano per la loro maturità, & per lo caricare, condurre, & discaricare, che si fa ne i campi, per strada, & à casa. Il che è di commodità, & guadagno non mediocre. Vergognà di molti, & infiniti, neglissentissimi, & da poco Contadini.

Sono anco vtilissime, per coprire gli grani, nel tempo delle subite pioggie, che vengono al tempo, che si battono.

Fare anco sturuoli per liberare i letti da i cimici, come molti vtilmente costumano.

Far magli, ò penole da fender legne, & zocche.

Far canaule per legare gli animali bouini, e vacchini.

Molte altre cose (oltre le predette) si possono fare ne i tempi sopradetti, quali di hora in hora si trouano da gli huomini diligenti. Per tutti quelli, che per miseria, ò negligenza mancheranno di farle, se non in tutto, in parte almeno, non potranno (per non auiso) di esser tenuti sotto colpa, & di esser loro stantie, conseruarli i bo-



# TRATTATO DI AGRICOLTURA

DI M.

AFRICO CLEMENTE

PADOVANO.

LIBRO SETTIMO.

*Del modo di prender ogni sorte di pesci delle peschiere d'acque dolci, senz'al uso della rete, senza intorbidar l'acqua, ò spauentarli. Cap. I*



Auendo io parlato alquanto di sopra delle peschiere d'acque dolci, & delli pesci, che in quelle si conuengono, & stiano bene. Sarà anco, come io credo, di qualche profitto, & spasso à molti, sapere à che modo, & con quale esca si pigli ogni sorte di pesci, senza rete, & senza torbidar l'acque, & spauentarli, Le quali cose molto gli offendono, & li fanno viuere mal

mal contenti, & magri. Auertendo sempre (come già dissi nel Trattato di dette peschiere) che quelle si facciano più larghe, più lunghe, & più profonde, che si può: percioche li pesci in quelle posti, & alleuati saranno sempre migliori dell'altre, che mancheranno di queste qualità. Hora venendo alla breuità di questo discorso, dirò d'ogni vno di detti pesci, co'l modo, & più propria esca, che se gli conuega, et che ne siano lecchi.

*Come si prende il Barbio. Cap. I I.*

**Q**uesto pesce viue in ogni acqua corrente, & rare volte si troua in acque morte: stà sempre al fondo. Il suo cibo proprio son l'escole, cioè i vermi terreni, che nascono ne i letamari di sterco di caualli, & di porci, ma migliori son quelli, che si trouano nelle ripe appresso i fiumi, & fosse per tre cagioni. Prima, perche li pesci sono auezzi à mangiarne più spesso. Seconda, perche sono più dure, & rosse. Terza, perche più viuono nell'acqua, & fanno moto, quantunque siano inescate: per il che più facilmente vedute dalli pesci. Si trouano anco escole grosse, nere, & bianche nelle terre putride, & grasse, ma perche sono piene di terra, doue sono nodrite, però li pesci non le mangiano volentieri: Del che io ne hò fatta la proua per anni sessanta, & più, che hora ne hò settantadue in circa. Poi li bigati, che si cauano dalle gallette sono i più delicati, & pregiati cibi, che se li possono dare, come ogn'anno al tempo delle gallette, così qui in questa Città di Padoua, come altroue, d'ogni parte si vede. Queste escole, ouero bigati s'infilzano, & con diligenza si commodano ne gli hami di acciale, ben fatti, duri, & acuti più, che si può, con bella volta, il che causa molte volte, che si pigliano da sua posta: auegna, che il pescator forsi inesperto, ò troppo tardo, non gli habbia dato quel tirone, ò tratta, che si suol dar dalli pratici, quando li pesci tirano giù il cannuollo, ouero sedarina, ò la cima della bacchetta. Auertendo sempre, che

che la punta dell'hamo sia benissimo coperta dall'esca, accioche li pesci procurando di pigliar l'hamo inescato non si punghino auanti tempo, & se ne fuggano. La sedarina doue si lega l'hamo dene esser di otio sete di cauallo di perfetta età, bianco, & non più grossa, acciò non sia veduta dal pesce: ouero facciasì di sete dieci di seta bianca, buona, reale, & forte, se però non si pescasse in luoghi sporchi, herbosi, & pieni di frondi, che allhora s'intricherebbe facilmente, come io per longa proua ho veduto. Si mette vn poco di piombo lontano dall'hamo vna f. ana, quando si pesca in acque, che non corrino, ma nelle correnti, se ne mette tanto, che faccia star l'hamo al fondo, ma nell'acque poi morte, o che poco si muouono ogni poco basta. Quando li pesci tirano la sedarina, ouero la cima della canna, o bacchetta al fondo, allhora subito, & immediate se li dia vna buona tirata, accioche i pesci si infilzino nell'hamo, altrimenti tardando, lasciano l'hamo, & se ne partono via, & specialmente pescando à squali, che sopra ogn'altro pesce sono molto accorti, & vitiosi. Questo pesce barbuto assai facilmente si piglia, perçioche stando sempre al fondo, rare volte vede il pescatore, dalli cui inganni se ne possi guardare, come fanno gli squali, quali stando la maggior parte dell'anno di sopra via, veggono gli pescatori, & con la loro astutia, scorgono le insidie, che le vengono fatte. Auertiscasi per particolar auiso, che quando il pescator sarà fermato in qualche sua posta, o luogo netto, che ogni Aue Maria, o al più tardo, ogni Pater noster, faccia moto con la cima della bacchetta, accioche il boccone inescato nell'hamo si muoui da suo luogo, & si faccia vedere dalli pesci iui vicini, o che indi passeranno, & questo moto farà tre operationi; la prima si libererà dalle foglie, & altri sporchezzi, dalli quali fusse coperto il boccone inescato; la seconda più facilmente sarà veduto da i pesci, che indi faranno il passaggio loro; terza spargerà più lontano il suo odore, quando si pescherà con paste, o compositioni odorifere, & specialmente in acque.

correnti, quali porteranno in giù tal buono odore, per lo quale i pesci, che faranno di sotto nuoteranno all'insù con gran fretta per trouar l'odore, che sentono dal corso dell'acque, & questo seruissi sempre in ogni acqua, & in ogni pesce.

*Della Raina. Cap III.*

**Q**uesto pesce più presto vien grande d'ogni altro (dal Luzzo in fuori) che si troua in questo paese, & sopra ogn'altro moltiplica fuor di modo, essendo, che partorisce cinque, e sei volte all'anno, come scriuono Plinio nel nono libro, & Aristotele in molti luoghi. Hà egli questa natura, si come anco hà lo Storiione, che quando hanno gettato il loro seme genitale, ch'è il latte, sopra gli oui della femina, li fanno la guardia assiduamente, & con gran diligenza, finche nascano, acciò gli altri pesci non li mangino, ilche dura molti giorni tre, nelli piccioli, ma nelli grandi più, & poi nasciuti, che sono se ne spartono dalla loro custodia, & tutti gli altri oui, che non partecipano di detto latte, ò che sono dispersi in poca quantità, vanno di male. Et questo viene affermato dalli detti Plinio, & Aristotile. Et anco a me n'è stata fatta fede da molti pescatori di valli, quali visibilmente, & molte volte hanno veduto l'effetto. Questo pesce appetisce il medesimo cibo, che si hà detto del Barbio, & anco Scardolette bianche, & altri pesciatelli, & anco la polenta, & più ch'è grassa, & buona, tanto è meglio. Ma il bigatto sopra ogn'altra esca è il suo cibo dalla mano, per dir così. Ma perche la Raina viene grande, & in gran quantità, & hà gran forza; per tanto, quando il pescatore l'hauerà infilzata nell'hamo, & che sia di libbre tre, ò più, non bisogna subito tirarla su per viua forza, come si fa all'Anguille, & anco alle Tenche, che si pigliano nell'herbe, ma tenerla in gioco, fin tanto, che si stracchi, molandole sempre con destrezza la canna, ò bacchetta, la qual bacchetta, ò canna habbia vna cima di



legno di cornale sottile, & ben proportionata, che facilmente si domi, & pieghi al tirar, che farà il pesce, & tanto più, quando farà grande, altrimenti romperebbe la sedarina, ò l'hamo, ouero si romperebbe la bocca. Il che molte volte è interuenuto à me nel lago d'Arquà, & altroue, per non hauer hauuto patientia di straccarla. Et poi stracca, che farà, si pigli nel guaiolo, qual trouarete, picciolo, raro di macchie, fatto à questo effetto, & tirasi in terra. Et questo offerasi in ogni pesce grande. Et inuero in tutto il mio pescar non hò trouato pesce di maggior forza, & che più tardi si stracchi, che la Raina: però bisogna hauer ingegno con destrezza, accompagnata con la patientia.

*Dello squallo, ò Caniano.*

*Cap. II II.*

**Q**uesto è il più accorto, & vitioso pesce, che si pigli in queste nostre acque, & à pigliarlo vi vuol più ingegno, & diligenza, che ad ogn'altro pesce, stà, & viue, così nell'acque correnti, come nelle morte, purché vi sia buona acqua, si diletta per suo cibo delle cauallotte, delli grilli, dell'vua, & più, che ogn'altro cibo delli bigatti di gallette, nè vi è cibo, di che più ne sia lecco di questo. Mangia anco volentieri li paugli, che escono dalle gallette, & etiam ogn'altro pauglio, ò fitoni, ò moneghelle, che mangiano l'api. Stà, & viue questo pesce per lo più dell'anno di sopra via dall'acqua, & nel più corrente dell'acque. Vero è, che dimora anco al mezo, & al fondo dell'acque quiete, & molli, specialmente li grandi. Nell'estate si pesca di sopra via dall'acqua con dette cauallotte, grilli, & altro con somma auuertenza, che'l pescatore non si lasci vedere da esso squallo (se però non vuol egli pescar d'altro) & nell'istesso ponto, che'l detto squallo piglierà l'hamo inescato in bocca, subito se la dia al tirone,

T

ò trac-

ò tratta, altrimenti lascia l'escà, & più non torna, se ne piglia spesse volte nelli vadi di fiumi, doue gli animali vanno à bere, & doue le donne lauano le loro liscie, & drappi sporchi, & imbrattati da sterco di puttini. Ma al Settembre, & Ottobre si pesca vtilmente ne i gran fondi, & acque molli, & quiete, con l'vua marzemina, ò oltra, che sia dolce. Quella dalla graspa, & anco il cibibo è molto à proposito per questo effetto. Ma non vi è vua più dolce, & delicata per questo modo di passare à fondo, che l'vua marzemina fiappa, & appassita, alquanto nel forno, per vna volta, dopò cauato il pane, posto sopra vna tauoletta, ò asse da pane: percioche, quel caldo proportionato, & temperato, che le dà il forno, leua via quell'humidità acquosa, che in se riteneua, restando solamente l'humor naturale dell'vua, qual è dolcissimo, come mele. Et perche il pesce per sua natura sommanente appoxisce le cose dolci: però pescando con tali vue, se ne piglia in quantità. Sarà anco di gran profitto, che'l pescatore vadi vestito di verde, ouero di berettino, del color della terra, accioche il pesce non si spauenti, come fa quando vede il nero, il rosso, & il giallo, & specialmente pescando di sopra via. Et il medesimo offeruissi nell'uccellare à tordi, & ad altri uccelli, così grandi, come piccioli di campagna, con balestre, schioppi, cerabotane, & simili arti. Et io per l'esperienza di molti anni ne hò fatto la proua.

### *Della Tenca.*

#### *Cap. VI.*

**V**ive la Tenca, & dimora in ogn'acqua, così corrente, come morta. Ma doue sono diuerse herbe, canelle, taglieri, pauere, & simili, & fango assai, più volentieri vi fa la sua stanza; si piglia più facilmente d'ogn'altro pesce di sopra nominato. Et io ne hò pigliato à i giorni miei tanta gran quantità, che non  
 starcò.

starebbe in vna barca da Padoua. Con tutto ciò vi vuol anco ingegno à pigliarla. Si ciba propriamente delle sopra nominate escole, & anco di cappari acquatici, & altri. Io ne hò anco pigliato con li bigatti, & con pesciarelli. Ma il suo peculiar cibo è l'escola rossa, che si cava appresso i fiumi, & fosse, & quella del letainaro di caualli, & porci. Essendo, che stando ella quasi sempre appresso terra, & nella terra è assuefatta, & auenza à questo cibo.

*Il modo del pigliar la Tenca.*

*Cap. VI.*

**S**E la Tenca è in luoghi herbosi, & paludosi si piglia à questo modo, preparasi vna buona bacchetta longa, & salda, di salgaro, ò altro, ouero vna canauera ben inascita, secca, dura, longa, & salda, ch'è meglio, & più commoda, & destra, si come io quasi sempre hò offeruato, & con buona sedarina di sete dodeci, & più, secondo la grandezza delle Tenche, che si hanno da pigliare, & appresso l'hanno inescato bene, si mette vno buon piombino, acciò possi trappassar l'herbe, & andarsene al fondo, qual piombino sia appresso l'hanno sei dita, & non più lontano, & di sopra si commoda, & liga con detta sedarina vno cannuollo secco, & saldo di canne di forgo, ouero di furo da zoccoli, hauendo l'occhio, che tanto sia lontano l'hanno dal cannuollo, quanto sarà il fondo dell'acqua, doue si pescherà, ò poco manco dal tempo del gran caldo in fuori, che allhora le Tenche stanno quasi di sopra via à beccheggiar nell'herbe, & à quel tempo poco senno basta, & che il cannuollo guardi in su al Cielo, per facilitar il tirare della Tenca, facendole giuoco co'l moto di detto cannuollo, acciò sia veduto dalla Tenca, il che veduto da essa, piglierà l'hanno inescato in bocca, & non potendolo condur via, per rispetto delle herbe, lo tirerà con gran prestezza al fondo, & tu immediare

senza alcuna tardanza darai vn buon tirone, & la infilzerai, & per viua forza la tirerai in terra. Ne qui occorre metterui tempo di mezo, perche la Tenca, appresa s'intricherebbe talmente nell'herbe, che si perderebbe la Tenca, l'hamo, & la sedarina insieme. Ma se si pescherà in acque nette, & libere d'ogni impedimento, allhora basterà poco piombo, & sedarina manco grossa, & si potrà tirar su più commodamente: essendo, che allhora, auanti, che tiri giù il cannuollo, prima la menerà via a modo di scardole, & tu allhora gli darai quel tirone, che si hà detto. Se poi si pescherà senza cannuollo, allhora, quando vederai a menar via la sedarina, ouero a tirar giù la cima della canna, datti quel tirone, già detto più volte, & così si hauerà il pesce al suo comando: si pigliano le Tenche in gran quantità, di Luglio, Agosto, & Settembre, & in altri mesi se ne pigliano poche.

## Dell' Anguilla.

## Cap. VII.

**L'**Anguilla viue in ogn'acqua, così viva, come morta. Si nodrissi di cibi diuersi, cioè di escole, che di sopra si hà detto, di ogni carne di rane, di ogni sorte di capparì, così acquatici, come altri, di pesciatelli minuti, di budelle di polli, & piccioni, di celegati, & altri uocelli, di ceccarelle, di bigatti, già detti, ma sopra tutti li nominati, il celegato, & scardoletta picciola bianca, passano tutti gli altri cibi. Si pesca sempre a fondo dell'acqua, perche rare volte si vede di sopra via. Per sua natura è pesce ingordo, & per lo più si piglia da sua posta, specialmente quando si adopera solfine, & acuti hami. Si pesca con cannuollo, & senza, in modo, che sempre l'hanno vadi a terra con bacchette diuerse, ma più commodamente la cannauera con la sua cima di cornale, & quando l'Anguilla tirerà giù la cima della bacchetta, ouero il cannuollo, allhora se li dia

dia vna trappella, & hauendola presa si tiri in terra senza tardar niente: percioche se si tardasse, & trouando l'Anguilla radici di arbori, fassi, ouero altro inuiluppo si intricherebbe tanto con la coda, che non si tireria più su per forza humana, anzi romperebbe l'hamo, o la fedarina, ouero si romperebbe la bocca. Camina, & fa moto la Anguilla dalla Primavera, fino all'Autunno, ma più d'Aprile, Maggio, & Giugno, & a quel tempo se ne pigliano assai, così con gli hami, come reti. Essendo, che allora si dice, che vanno in frega, cioè in amore, vnite in gran quantità, & a mucchi. Non già, chetra esse vi sia coito, come dice il volgo, ilche se fusse si vederiano gli oui, ouero il latte, ouero Anguillati, come si vedene gli altri pesci. Nè vi è pesce alcuno, che non vti il coito, saluo, che l'Anguilla, come ben scriuono Aristotile. & Plinio in diuersi Capitoli. Nasce questo pesce da putredine, come affermano detti Autori, & specialmente da quel sporchezza, o morchia, che hanno d'intorno, ilqual sporchezza per la frequente fregagione, che di Maggio fanno dette Anguille fra loro, si rilassa da quelle, & si attacca alle radici de gli arbori, o a fassi, o altro, doue vanno volentieri fregandosi, & da quello nasce l'Anguilla. Et ciò si fa in detto mese, come tempo più proprio alla generatione, quasi di tutti i pesci. La onde non potendo esse Anguille generar per via di coito altre Anguille: però con questa via a quel tempo si congiungono insieme, & con tal mezzo fanno la loro generatione. Dicesi da molti, & ne scriue il Rondolerio Autor degno nel suo Trattato de' pesci, che il cauallo morto gettato nell'acqua genera innumerabili Anguille, & che visibilmente si hà veduta la pruoua, & io credo, che anco gli altri animali morti farebbono il medesimo effetto: perche cosa certissima, è, che l'Anguilla nasce da putredine, come hò detto. Scriue Aristotile nel Libro sexto Capitolo decimosesto, de historia animalium, linea trenta, in

tal guisa, se in qualche peschiera, valle, stagno, ò altro luogo fangoso, si asciughi, & secchi ogni acqua, & leuasi anco via ogni fango, che iui si troua, ne i quali luoghi vi siano Anguille, & che siano prese, & leuate via, sopragionzendo poi da nuoua pioggia, ne i detti luoghi, senza dubbio da nuouo si generano Anguille, essendo, che da esse piogge esse Anguille si aiutano, & alleuano, & è cosa certissima, che le Anguille dal fango, & terra fatta humida dalle piogge si generano, priua particolarmente per causa di putredine. Ma questa generatione si fa sempre ne i tempi humidi, non già mai ne' tempi asciutti, & secchi, ilche auuiene anco nelle ripe de i fiumi, laghi, stagni, & altri luoghi: ma ne i mari anco doue sono le aleghe, & spirino per lo batter del Sole qui non fassi putrefattione, dalche nascono l'Anguille.

*Delle Scardole.**Cap, VIII.*

**Q**ueste Scardole sono pesci vili, ma più facilmente si pigliano con hametti piccioli, & spinelle, che quaiunque altro pesce, & danno talmente spasso, & diletto al pescatore, quanta altra sorte di pescagione, che si faccia nell'acqua, essendo, che se ne pigliano in poco tempo gran quantità. Et io molte volte, & in diuersi acque ne hò pigliato quattrocento, & più in vn'hora sola, & altre volte ne hò pigliato libre sedeci in manco di due hore. Sono li priui pesci, che si lasciano vedere alla Primavera, li secondi sono gli Squalli, & poi le Raine, & vanno di sopra via à queste si vsa pescar co'l cannuollo con poco piombo, & anco si può far senza, facendo, che gli hametti non vadino più sotto di dui piedi. Si pesca anco al fondo, in tempo, che non è caldo, doue si pigliano scardole grosse, & bruffali di quarto, & più l'vno. Io più volte hò pigliato scardole di lira, & anco di quarti sei. l'vna, Quale essendo ben cucinate, sono

sono buone à guisa di Orade: si cibano volentieri di ef-  
cole, come di sopra è stato detto, di cauallette, di gril-  
li, & anco qualche volta di pesciatelli piccioli, & altro,  
ma sopra il tutto di bigatti. Et chi vuol veder la loro in-  
gordigia, & golosità, che hanno di questi bigatti, va-  
disi sopra l'acqua, oue elle sono al Luglio, & Agosto,  
quando li bigatti sono in essere, & gettansi nell'acqua,  
& vederassi, che quelli, che non li potranno inghiot-  
tire intieri, li ridurranno in mille pezzi, anzi in  
fregole, & miche, & ogn'vna ne vuol la sua  
parte. Et à queste anco si dia quella tira-  
ta, quando haueranno l'hanno in  
bocca, & così se piglieran-  
no, & con questo pe-  
scare à scardole si  
dice dar spasso  
alla ma-  
no.

## De i Luzzi .

## Cap. IX.

**Q**uesti pesci appresso gli Scrittori, che di quelli hanno parlato, sono chiamati Lupi, & certo non senza cagione: perche in vn momento, quando sono affamati, diuorano gli altri pesci minori di se; & anco della loro specie, mangiano più volentieri le Scardole, che altro pesce. Sono tanto veloci, & presti nel nuotare, che rare volte si possono fuggire li loro morsi. Mangiano anco le rane inghiottendole viuue. A questo fa bisogno adoperar hami grandi per la gran bocca, che hanno, & con questi s'inescano le scardole, ò altri pesci, ò grandi, ò piccioli, secondo la qualità de i Luzzi, per li quali si pesca. Staauertiscasi legare gli hami, non con sedatina di sete di cauàllo, ma con spaghi saldi, armati per quattro volte appresso l'hano con fil di rame cotto, altrimenti la roderebbono in vn trattò. Si pigliano con le deganie, tra macchi, & altre reti, più facilmente, che altri pesci. Par che non si sappiano nascondere, nè atterrarsi, come fanno le Tenche, le Raine, & altri pesci. Et che ciò sia il vero, io in vna sola tirata di degania, che feci fare in Vanzo, ne pigliai cinquanta tre, il minor de' quali era di due libbre, & il maggior di disotto, senza altri pesci: si pigliano anco la notte con li pimazzuoli, doue praticano questi Luzzi, con detti hami grandi, inescati di scardole, ò altri pesci. Pimazzuoli sono manipoli, ò fascetti, quanto più stringere la mano di pauere secche, ò cannelle legate insieme, a' quali si legano le cordicelle, & si lasciano stare la notte nelle peschiere, ò altre acque, & la mattina co'l burchiello, essendo le peschiere, ò fiumi larghi, si vanno à leuarle, & à quelli si trouano li Luzzi appresi.

Parmi anco, che sia di grande importanza sapere la qualità de gli hami, che si deuono adoperare ad ogni pesce,



pesce, altrimenti spesso fiata si pescherebbe indarno.

Alli Luzzi, dunque fa bisogno hauer hami grandi, forti, & acuti.

Alle Raine, hami mediocri, ma buoni, & perfetti, essendo, che li maneggiano à modo loro, per meza hora, & più, quando sono grande, & à uenue hanno rotto à centenara.

Alle Tenche, manco, che mediocri, ma acuti, forti, & duri, massimamente, quando si pigliano nell'herbe, & altri sporchezzi, & così alli Barbij, & à gli Squalli vn poco più grandi, per hauer la bocca grande, ma che questi da Squalli non habbiano la punta troppo longa, & alta. Essendo, che gli Squalli per esser viciosi pigliano per lo più à pena mezo l'harno in bocca, & rimanendo la punta dell'harno fuori di bocca non si possono pigliare.

Alle Anguille, nel modo, che si hà detto delle Tenche.

Alle Scardole, hametti piccioli, più, che si può forti, & acuti, fatti da mano ingegnosa. Et io hauendone adoperato quasi d'ogni paese per ci rcorso di miglia ottocento, & più, non hò trouato li migliori, & più perfetti delli Todeschi. Et questi io laudo, & approuo per li più eccellenti, quali già alquanti anni, che sono venuti in vso in queste bande, gli hò vsati, & tuttauia gli vso. Et questo, perche, hanno le tre qualità, che si ricercano alli buoni hami, cioè bella volta, ò piegatura, e via sopra modo, & di temperatura esquisita. Vero è, che in questa Città vi sono anco huomini, che quando volessero ne farebbono di buoni, come sono alcuni relogiari, & altri, che fanno professione di pescatori.

Hora dunque, che io hò parlato, così alla grossa delle peschiere, & delli pesci, che in quello si conuen-gono, & anco delli cibi, & esche, che ogn'vno mangia, & si nodrisce, col modo anco, & ordine di pigliarli con gl'hami, & parimente della qualità, & bontà di quelli, & quai siano hami più conuenienti, &

atti

atti ad ogni pesce, & quali siano anteposti à tutti gli altri: voglio raccorciare anco à tutti quelli, che non fanno pescare, vn uolo, vn ordine, & vna pratica, mediante la quale ogn' vn sedendo sopra vna cariega senza fatica, & spesa di trouar pescatori, ne piglierà à suo volere, & è questa.

Quando si vorrà pigliar nelle peschiere, & altri luoghi, pesci per suo uso, o per donar ad altri. Facciasi così Il Giovedì sera ( volendo pescar il Venere seguente di mattina, si cuoca per vn' hora vna scutella di miglio nell' acqua mielata, o vino bianco dolce, mescolato con pezzetti di formaggio salà Candiotto vecchio, & marzo trouandosene per manco spesa, hauendo preparato doi, o tre balloni di creta ben lauorata, & facciasi mescolanza insieme, di maniera, che in ogni luogo della creta si veda il miglio, così fuori, come dentro di essa creta, & gettansi nella peschiera in quel luogo, che si vorrà pescare & meglio anco farà gettarui pezzetti crudi di detto formaggio salà, & quanto più sarà vecchio, & di gran sapore, tanto più opererà. Si può anco gettarui del sorgo, & ogn'altra sorte di grano, & la detta mattina del Venere, vadi il pescatore con la sua bacchetta, ouero cannauera preparata, come io hò detto di hami, & esche atte à quel pesce, che si vorrà pigliare, & al sicuro ne piglierà quanto li parerà. Et questa proua io l' hò fatta molte volte, & sempre l' hò ritrouata vera. Vero è, che se si farà questa compositione, o pastura nell' estate al tempo de' gran caldi, basterà per due hore, & manco, auanti, che si vogli pescare gettarla nella peschiera. Essendo, che allhora il pesce hà più gusto, & più frequentemente nuota per l' acqua, & ritroua il cibo, che fa per lui, ilche non fa così presto, essendo il tempo poco caldo, & manco quando è freddo. Et quanto più spesso il padrone della perchiera gettarà nell' acqua delli cibi predetti, & nelle poste, ch' egli vorrà pescare, tanto più ne piglierà, con tanto diletto, & spasso, che non cederà à qual si vogli altro diporto. Et se si metterà anco  
nelli

nelli balloni di creta (oltre il miglio, & formaggio) pezzetti di grassetti di porco rostiti sopra la gradella, & ognialtro grassume; ouero sardelle salate, o grani di comino odorifero, tutti maggiormente opereranno alla gran congregatione del pesce in quel luogo, doue saranno gettati. Hauendo quel detto volgare affisso nella memoria, che il pesce si piglia per la bocca. Et quanto più sarà la detta pasta di cose buone, & odorifere, tanto più maggior si farà la detta congregatione. Giouerà anco metterui la valeriana in tutti i modi, come herba molto grata al pesce. Auertendo anco per particolar auiso, che doue sarà poco acqua, di maniera, che si veda il fondo, allhora, & in tal caso non occorre pescar con hami: per-  
cioche se ne fossero mille capi non se ne piglieria.

vnq in tutto vn giorno, essendo, che quando il pesce vede il pescatore, & che non si può

nascondere, talmente si spauenta,

che più tosto morirebbe da fa-

me, che pigliar l'hamo in-

scato, & io l'hò pro-

uato le centenara

di volte,

met-

tendoli l'hamo

quasi in

bocca,

**I L F I N E**

# INDICE

## De Libri Stampati In Treuigi

Nella Stamperia di Pasqualinda Ponte.

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>A</b> Bachini.                            | in 8. fol. 1.        |
| Alcune meditationi.                          | in 12. fol. 2.       |
| Ardor d'Amore.                               | in 8. fol. 3.        |
| Agricoltura di Africo Cleuente.              | in 8. fol. 21.       |
| Battaglia di Bradamante.                     | in 8. fol. 2.        |
| Bertoldo.                                    | in 8. fol. 6.        |
| Carte per le tanolette.                      | in 4. per foglio.    |
| Discorso d'Astrologia.                       | in 12. fol. 1. e m.  |
| Donati al Senno.                             | in 8. fol. 8.        |
| Donati al Lettore.                           | in 8. fol. 7.        |
| Dottrina Christiana del Belarmino<br>picola. | in 12. fol. 3.       |
| Dichiaratione della detta.                   | in 12. fol. 9.       |
| Dottrina Christiana Treuigiana.              | in 12. fol. 8.       |
| Epistole di Ciceron Selete.                  | in 16. fol. 6.       |
| Fior di Virtù.                               | in 8. fol. 5. e m.   |
| Il Santo di Padoua del Cauallier<br>Pona.    | in 12. fol. 11. e m. |
| Indulgenze della Centura.                    | in 8. fol. 2.        |
| Dette del Carmeni.                           | in 24 fol. 1.        |
| Istruzione a Ffiglioli.                      | in 12. fol. 2.       |
| Miracoli del Pane di San Nicola.             | in 12. fol. 4.       |
| Modo di Meditar il Rosario.                  | in 24. fol. 1. e m.  |
| Morte di Buouo d'Antona.                     | in 8. fol. 2.        |
| Offerte d' Morti.                            | in 24. fol. 1. e m.  |
| Offici della Concecion.                      | in 12. fol. 4.       |
| detti.                                       | in 24. fol. m.       |
| Passion di Nostro Signor.                    | in 8. fol. 6.        |
| Preparation per la Messa.                    | in 24. fol. 2.       |
| Salteri.                                     | in 8. fol. 1.        |
| Sette Salmi.                                 | in 24. fol. 3.       |

Tri-

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Sette Salutatione alla B. V.  | in 24. fol. 1. e m. |
| Trionfi del ignoranza.        | in 12. fol. 11.     |
| Tre Compagni.                 | in 8. fol. 2.       |
| Vita di San Giosafat.         | in 8. fol. 5.       |
| Di Sant' Aleffio.             | in 8. fol. 1. e m.  |
| Di Sant' Augusta Serauallese. | in 4. fol. 10.      |
| Del Beato Henrico.            | in 12. fol. 4.      |
| Viues.                        | in 8. fol. 14.      |
| Viuo e Morto.                 | in 8. fol. 2.       |

Con Molte Diuote Orationi , e Canzoni in Ottauo ,  
in Dodeci , in Sedeci , in Vintiquattro ,  
& in Trentadue.

**S** Anti di più forte in foglio , di Due fogli in Quarto ,  
in Ottauo , in Sedici , Neri , & Incoloriti .

**S** Anti , e Figure in Rame : Quarti , Mezani , Reali , di  
più Sorte . Carta Stampata da Spiera Picola .

OPERETE DELREVERENDO PADRE MAESTRO  
FRA BENEDETO BOVIO DOMENICANO.

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>B</b> Allo Promiscuo e detestabile      | in 24. fol. 2. e m. |
| Conforto de Penitenti.                     | in 24. fol. 2.      |
| Congratulationi con la Santissima          |                     |
| Vergene.                                   | in 24. fol. 2.      |
| Copia di quanto dice S. Teresa &           |                     |
| S. Tomaso circa il Voto di Obedienza.      | in 24. fol. 1.      |
| Disposizione alla Diuina gratia.           | in 24. fol. 1.      |
| Eccitamento ad insegnar la Dottrina        |                     |
| Christiana.                                | in 24. fol. 2.      |
| Eccitamento alla Veneratione delli Santi   |                     |
| Angeli.                                    | in 24. fol. 2.      |
| Eccitamento alla Veneratione della Santif- |                     |
| sima Vergine.                              | in 24. fol. 2.      |
| Eccitamento alla Diuotione del Rosario.    | in 24. fol. 1.      |
|  | Escr.               |

Esercizio quotidiano.

Il Credo si deve recitar in Lingua ma-  
terna.

Illuminatione de Ciechi.

I sette Sigili del Libro di Predestina-  
zione.

Lumi dell' Anima.

Memoriale importantissimo.

Modo chiaro, & facile d'Insegnar la  
Dottrina Christiana.

Pratica delle Virtù.

Prognostico circa la Salute del Anima.

Vero santo modo di Confessarsi.

in 24. fol. 3.

in 24. fol. e m.

in 24. fol. 1.

in 24. fol. 2.

in 24. fol. 2.

in 24. fol. m.

in 24. fol. 8. e m.

in 24. fol. 1.

in 24. fol. 1. e m.

in 24. fol. 3.



**I L F I N E**







Pauli Desiderii & Torinese coniti - - -  
50 da spese generali. Per il mio viaggio in Roma &c.

Per spese minute - -

Giugno 1 da spese generali. Per spese ad ingegno - -

11 da David Blair. Per spese minute - -

Settembre a da spese generali. Per spese minute - -

~~10 da spese generali. Per spese ad ingegno mine.~~

N3.

~~10 da spese generali. Per spese ad ingegno mine.~~

22 da spese generali. Per spese minute - -

23 da spese generali. Per spese minute - -

da spese generali. Per spese minute - -

da spese generali. Per spese minute - -

da spese generali. Per spese minute - -

11 da spese generali. Per spese minute - -

12 da spese generali. Per spese minute - -

